PRAKTISCHES KOCHBUCH: MIT 962 KOCHREGELN UND 46 SPEISEN-ZETTELN

Katharina Schreder





Praktisches Kochbuch

mit

962 Kochregeln

und

46 Speisen-Zetteln

gewidmet

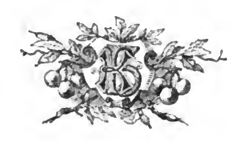
für Anfängerinnen

von

Katharina Schreder,

Wirthschafterin im Stifte Schotten.

Siebente verbesserte Auflage.



Wien, 1877.

Verlag von Heinrich Kirsch.

I., Singerstraße Nr. 7.

Vorrede.

Mein innigster Wunsch wäre es, daß mein Buch mit dem Sinne aufgenommen würde, mit dem ich es gegeben habe; mein Bestreben war nur, Denjenigen mit meinen wenigen, aber praktischen Kenntnissen behilflich zu sein, welche nicht in der Lage sind, kochen lernen zu können, und doch kochen müssen.

Daß ich meine Erfahrung mit Verläßlichkeit gewissenhaft vorgelegt habe, dafür bürge ich; deswegen bitte ich auch, sich genau darnach zu halten, und sich die Reinlichkeit der Küche und Küchengeräthe, so wie der dazu erforderlichen Kochartikel besonders angelegen sein zu lassen.

Es wäre des Geschmackes wegen vortheilhafter, Fleisch und Fleischgattungen nicht auszuwaschen, allein ich zog die Reinlichkeit jederzeit vor und fand zu meinem Glück durch die lange Reihe meiner Dienstjahre meine P. T.

Dienstgeber aus verschiedenen Ständen mit meiner Koch-
methode immer zufriedengestellt.

Zum Schlusse bitte ich meine verehrten Abnehmer, im Vertrauen auf ihre Nachsicht, sich mit dem einfachen Inhalte meines Buches zu begnügen, da ich nicht auf den schönen Styl der Sprache, sondern auf die Verläßlichkeit meiner Kochmethode gesehen habe.

Katharina Schreder.

Erste Abtheilung.

Von den Suppen.

Fleisch-Suppen.

Olio-Suppe.

In einer Kasserole wird der Boden mit Mark belegt, blattweise geschnittene Zwiebeln, klein zerhackte Suppenbeine, ein kleines Stück Saftfleisch, ein Stück Kalksknochen, ein Stück Rindsleber, ein Stück gelbe Rübe und Petersilie, und von jeder Sorte Gewürze einige Körner dazu gegeben, die Kasserole mit einem Deckel bedeckt und auf die heiße Maschine gestellt. Wenn es dann einzugehen anfängt, wird von Zeit zu Zeit eine Fleischsuppe zugegossen, und wenn es vollkommen eingegangen ist, mit einer gut verkochten Fleischsuppe voll aufgegossen. Hierauf lasse man es einige Stunden langsam kochen, nehme das Fett und den Schaum rein ab, lasse es durch ein feines Sieb laufen und übergieße es noch einmal in einen Topf, damit der Satz zurückbleibe und die Suppe vollkommen klar sei.

Kaiser-Schöberl.

Es werden 14 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben, 3 Löffel voll Milch dazugerührt und 7 Eierdotter, 12 Dekagr. Mehl nebst etwas Salz eingerührt, sowie von 7 Eierklar der Schnee seicht eingemischt; hierauf wird es in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Minut-Kasserole fingerdick eingefüllt, in mittelmäßiger Hitze gebacken, gestürzt und ausgekühlt. Nun kann man es in beliebige Formen schneiden oder ausstechen und in die angerichtete Suppe geben.

Semmel-Schöberl.

17½ Dekagr. Butter werden flaumig abgetrieben und in selbe 6 abgeriebene, würflig geschnittene, mit Milch genetzte

Semmeln nebst 10 Eierdottern, etwas Salz und eine Messerspitze voll fein geschnittener grüner Petersilie eingerührt; dann wird aus 10 Eierklar fester Schnee geschlagen und eingemischt; eingefüllt, gebacken und angerichtet wird es wie das Kaiser-Schöberl.

Leber-Buttin.

56 Dekagr. Kalbsleber werden geschabt und fein geschnitten, dann grüne, fein geschnittene Petersilie, Zwiebeln und Majoran mit etwas Butter anpassirt, bis es riecht. Nun werden 4 abgetriebene, fein würflig geschnittene, mit Milch genetzte Semmeln mit der Leber und dem Anpassirten gestoßen und durchpassirt, 14 Dekagr. Butter abgetrieben und in selbe diese durchpassirte Leber sammt 5 Eierdottern, etwas Salz und Gewürz eingerührt; hat man in das Ganze den Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt, so wird es in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgesähte Form eingefüllt und im Dunst gekocht.

Anmerkung. Wird es in eine Melonenform gefüllt, muß man es ¾ Stunden, in einer Reifform ½ Stunde und in einer kleinen Wannelform ¼ Stunde im Dunst kochen lassen. Dieser Zeitraum gilt auch für alle übrigen Gattungen Suppen.

Reis-Buttin.

Es werden 14 Dekagr. Reis einige Male mit heißem Wasser ausgewaschen, auf ein Sieb geleert, damit er gut abläuft, und in 5 Deciliter kochende Milch eingerührt, dick ankochen gelassen. Dann werden 7 Dekagr. Butter eingerührt, der Reis in einen Weidling gegeben, und wenn er vollkommen ausgekühlt ist, 4 Eierdotter, etwas Salz und Muskatnuß dazugerührt, der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt und dann eingefüllt.

Das Backen und die Art der Formen wie oben.

Hirn-Buttin.

Ein Kalbshirn wird in reines Wasser gegeben, rein abgehäutet, mit Salzwasser blanchirt und durch ein Sieb passirt. Nun werden 14 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben und das Hirn, 5 Eierdotter, etwas Salz, Muskatnuß und

3 reich gemessene Deciliter weiße, mit Milch genetzte Semmel bröseln in selbe eingerührt, auch der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt und sodann gefüllt und gebacken.

Haché-Buttin.

In 14 Dekagr. Butter wird ein Teller voll feingeschnittenes, gebratenes Fleisch nebst 4 mit Milch genetzten Semmeln, etwas fines herbes*), 5 Eierdottern, Salz und Gewürz eingerührt und demselben der Schnee von 5 Eierklar leicht beigemischt.

Gries-Buttin.

Es werden 21 Dekagr. Butter recht flaumig abgetrieben und in diese 6 Eierdotter, ungefähr 2 Deciliter Gries und etwas Salz eingerührt, der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt und sodann in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Bröseln ausgefähte Reifform eingefüllt. Hierauf läßt man es ½ Stunde backen, kalt werden, schneide es in beliebige Stücke und gebe solche in die kochende Suppe, lasse sie einige Minuten aufkochen, worauf dann die Suppe angerichtet werden kann.

Kälber-Fasch-Consommé.

Eine abgeriebene Semmel wird feinblättrig geschnitten, mit Milch genetzt, und so lange am Feuer gerührt, bis sie wie ein Teig aussieht, worauf es auskühlen muß. Dann werden 28 Dekagr. kälbernes Schnitzel abgehäutet, fein wie ein Teig gehackt sammt dieser Semmel, 3½ Dekagr. Butter, etwas Gewürz, Salz, 2 ganzen Eiern und Muskatnuß gestoßen, durchpassirt und in einen Weidling gegeben, wo dann 3 Eierdotter und beiläufig 2 Deciliter Obers dazu gerührt werden.

Das Ganze wird sodann in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Reifform eingefüllt, ½ Stunde in Dunst gekocht, gestürzt, in Stücke geschnitten und so in die Suppe gegeben.

---

*) Diese bei mehreren Speisen vorkommenden fines herbes werden bereitet, indem man mehrere Champignons, grüne Petersilie und Zwiebeln oder Schalotte (kleine röthliche Zwiebel) fein zusammenschneidet, und mit einem Stückchen Butter, bis es riecht, anpassirt, und dieses Anpassirte wird dann den Speisen beigegeben.

Haché-Consommé.

Es wird ein Teller voll gebratenes, fein geschnittenes Fleisch mit etwas anpassirten fines herbes *) und einer abgeriebenen, mit Milch genetzten Semmel gestoßen und durchpassirt, dann 4 Eierdotter, etwas Salz, Muskatnuß und 3½ Deciliter kalte Suppe dazugerührt, hierauf in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt und im Dunst gekocht.

Hühner-Consommé.

Von einem gebratenen Huhn wird das Fleisch abgelöst, sammt den Beinen gestoßen und mit einer guten Suppe gekocht und abgeseiht. Hievon werden sodann 2 Deciliter mit 2 Eierdottern, 2 ganzen Eiern, Salz und Muskatnuß abgesprudelt, in eine sehr gut mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt und im Dunst gekocht.

Hirn-Consommé.

2 Kalbshirn werden in's Wasser gegeben, rein abgehäutet, in Salzwasser blanchirt und in Würfel geschnitten.

Dann nehme man ein drittes abgehäutetes Hirn, gebe solches in mit Butter anpassirte Petersilie und dünste selbes etwas ab, hierauf sprudle man es in 2 Deciliter guter Suppe sammt 2 ganzen Eiern und drei Dottern, etwas Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gut ab, rühre sonach das würflig geschnittene Hirn behutsam ein, fülle selbes in die dazu bestimmte Form und koche es im Dunst.

Obers-Consommé.

Es werden 5 Dekagr. Mehl, 3 Eierdotter und 4 ganze Eier sehr fein abgerührt, dann 5 Deciliter Obers mit Salz und etwas Muskatnuß eingesprudelt und in eine dichte, mit Butter ausgeschmierte und mit feinem Mehl ausgefähte Form eingefüllt und im Dunst gekocht.

---

*) Siehe Seite 3.

Hühner-Fasch-Nockerln.

Es wird von einer großen Henne die rohe Brust ausgelöst, eine abgeriebene, in Milch genetzte Semmel am Feuer so lange gerührt, bis sie einem Teig ähnlich ist, und dann ausgekühlt. Hierauf wird dieselbe sammt der Hühnerbrust, 1 ganzen Ei und 1 Dotter, etwas Salz, Gewürz und 7 Dekagr. Butter gestoßen und durchpassirt.

Nun versuche man eines; sollte es zu fest sein, rühre man einige Löffel Buttersauce dazu, ist es aber zu weich, so gebe man 1 Eierdotter hinzu. Diese Nockerln werden, um eine schöne Form zu bekommen, mit zwei in heißes Wasser getauchten Kaffeelöffeln ausgehoben, in eine mit Butter ausgeschmierte Minut-Kasserole nicht gar zu enge eingelegt, kochendes Salzwasser aufgegossen, daß es darüber zusammengeht, zugedeckt, aufgekocht, dann mit einem Backlöffel herausgenommen und in einer braunen angerichteten Suppe auf den Tisch gegeben.

Kälber-Fasch-Nockerln.

Aus 56 Dekagr. kälbernen Schnitzeln, 2 mit Milch genetzten Semmeln, 8½ Dekagr. Butter, 2 Eierdottern, 1 ganzen Ei, etwas Salz und Gewürz wird ein gewöhnlicher Fasch verfertiget. Ausgemacht, gekocht und angerichtet werden selbe wie die Hühner-Fasch-Nockerln.

Fasch-Roulade.

Es wird ein gewöhnlicher Fasch gemacht und hievon 2 Theile auf einen Bogen weißes, mit Butter geschmiertes Papier messerrückendick aufgestrichen, der 3. Theil entweder mit passirter Milz oder Leber oder Spinattopfen gefärbt und über den bereits aufgestrichenen Fasch gestrichen. Hierauf wird selber mit einem in heißes Wasser getauchten Messer zusammengerollt, auf einem mit Mehl bestaubten Papierbogen gut eingerollt, und von diesem auf einen andern mit Butter geschmierten Papierbogen gerollt, in selben eingewickelt und in eine Ovalpfanne gegeben.

Nun gieße man kochendes Salzwasser darüber, lasse es

½ Stunde kochen, seihe dann das Wasser behutsam weg, lasse die Roulade auf ein Brett herausrollen und einige Minuten in dem Papier eingewickelt liegen, damit es von der Luft keine braune Farbe bekomme; hierauf wird das Papier abgelöst, die Roulade in fingerdicke Scheiben geschnitten und so in die angerichtete braune Suppe gegeben.

Erdäpfel-Wannel.

7 Dekagr. Butter werden flaumig abgetrieben, in dieselben 14 Dekagr. gekochte passirte Erdäpfel mit 3 Eierdottern, etwas Salz und Muskatnuß eingerührt und der Schnee von 3 Eierklar leicht eingemischt, dann die Wannelform mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht, zur Hälfte eingefüllt und selbes im Dunst gekocht.

Brösel-Wannel.

Es werden 14 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben, und 8 Eierdotter, etwas Salz und Muskatnuß eingerührt; dann 7 Dekagr. weiße trockene Semmelbröseln nebst dem Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Das Einfüllen und Backen ist wie bei den obigen.

Mark-Wannel.

14 Dekagr. Mark werden fein würflig geschnitten, in einen Weidling gegeben, weich werden gelassen und dann flaumig abgetrieben, in selbes 3 abgeriebene, fein würflig geschnittene, mit Milch genetzte Semmeln, etwas Salz und 4 Eierdotter eingerührt, so wie der Schnee von 4 Eierklar eingemischt und sodann gefüllt und gebacken.

Krebs-Wannel.

Von ungefähr 15 Stück Krebsen und 14 Dekagr. Butter wird eine Krebsbutter*) gemacht und in diese 2 Deciliter weiße, mit Milch genetzte Semmelbrösel, die ausgelösten feingeschnittenen Scheeren und Schweife der Krebse, 4 Eierdotter, eine Messerspitze voll feingeschnittene, grüne Petersilie, etwas Salz und Muskatnuß leicht eingerührt, so wie von

*) Die Art der Zubereitung siehe bei den Krebsspeisen.

5 Eierklar der Schnee eingemischt. Hat man die Wannelform mit Krebsbutter ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so wird es eingefüllt und so in Dunst gekocht. (Gehört auch zu den Fastensuppen.)

Haché-Knödel.

5 Dekagr. Butter werden flaumig abgetrieben und in diese 2 abgetriebene, würflig geschnittene und mit Milch genetzte Semmeln, 1 Teller voll geschnittenes gebratenes Fleisch, etwas anpassirte fines herbes *), 3 Eierdotter, 1 ganzes Ei, Salz, Muskatnuß und 1 Löffel voll Mehl eingerührt, woraus dann Knödel nach beliebiger Größe gemacht werden können.

Alle Arten von Knödeln und Nockerln müssen jedoch in weiße Suppe oder Salzwasser eingekocht werden, damit sie nicht beim Kochen schon eine braune Farbe erhalten.

Leber-Knödel.

28 Dekagr. geschabte und fein geschnittene Kalbsleber, etwas grüne, in Butter anpassirte Petersilie, Majoran und Zwiebel, 3 abgetriebene, in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmeln nebst 21 Dekagr. fein geschnittenes Mark werden mit einander gestoßen, sodann passirt, 1 ganzes Ei, Salz und Gewürz eingerührt, mit Semmelbröseln befestigt und daraus Knödel geformt.

Abgetriebene Speck-Knödel.

Man gebe 14 Dekagr. fein würflig geschnittenen Speck in eine Kasserole und lasse ihn so lange auf der Maschine, bis er weiß zu werden anfängt; dann werden 6 abgeriebene, würflig geschnittene Semmeln mit Milch genetzt, der Speck darüber gebrannt und gut durcheinander gemischt. Nun werden 7 Dekagr. Butter abgetrieben, diese Semmeln sammt dem Speck, 3 Eierndottern, 2 ganzen Eiern, etwas Salz und 1 Eßlöffel voll Mehl in selbe eingerührt und sodann ausgemacht.

Ordinäre Speck-Knödel.

42 Dekagr. Speck werden fein würflig geschnitten und ausgelassen, bis der Speck glasartig aussieht, sodann über

*) Siehe Seite 3.

12 abgeriebene, würflig geschnittene, mit 2 Deciliter Milch genetzte Semmeln darübergebrannt und gut durcheinander gemischt. Nun werden 2 Deciliter Milch mit 4 ganzen Eiern abgesprudelt, über die Semmeln gegossen, etwas gesalzen, das Ganze mit wieder 2 Deciliter Mehl gut durchgerührt, und daraus Knödel nach beliebiger Größe geformt.

Weiße Brösel-Knödel.

In 10 Dekagr. abgetriebene Butter werden ungefähr 3 Deciliter weiße, in Milch genetzte Bröseln nebst 1 ganzen Ei, 3 Eierdottern mit etwas Salz eingerührt, anziehen gelassen und daraus nußgroße Knödelchen geformt, die sowohl in die Suppe, als auch zum Eingemachten verwendet werden können.

Hirn-Knödel.

Diese werden ganz aus derselben Massa wie die Brösel-Knödel gemacht, mit dem Unterschiede jedoch, daß ein halbes abgehäutetes, blanchirtes und passirtes Kalbshirn nebst etwas weißem Pfeffer und 1 Löffel voll weißer trockener Bröseln dazugerührt wird.

Mehl-Knödel.

14 Dekagr. Butter oder 10 Dekagr. Schmalz werden heiß gemacht und über 6 abgeriebene, würflig geschnittene, mit 2 Deciliter Milch genetzte Semmeln darübergebrannt; 3 Deciliter Milch mit 1 Eierdotter sammt 3 ganzen Eiern abgesprudelt, über diese Semmeln gegossen, gesalzen und mit 3 Deciliter Mehl befestigt, woraus dann Knödel geformt werden können.

Werden selbe in Salzwasser gekocht und mit Butter und Semmelbröseln abgebrannt, so können sie mit verschiedenen Gattungen Gemüse, Saucen oder Obstspeisen angerichtet werden.

Abgetriebene Gries-Knödel.

Nachdem man 14 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben, einen Löffel voll Wasser, 2 Eierdotter, 2 ganze Eier, etwas Salz nebst 2 Deciliter Gries dazugerührt hat, wird es ¼ Stunde

stehen gelassen, sodann, damit sie einen Kern bekommen, 1 Deciliter Gries nachgerührt und 1½ Stunde anziehen gelassen.

Ist dieses geschehen, so werden sie als kleine Knödelchen ausgemacht, ¼ Stunde kochen gelassen, mit einigen Löffeln voll kalten Wassers abgeschreckt, einige Minuten zugedeckt, herausgenommen und so in die Suppe gegeben.

Abgebraunte Gries-Knödel.

Unter 7 Deciliter Gries werden 3 reich gemessene Deciliter in Schmalz gelb geröstete Semmelbrösel gemischt, dann fein geschnittene Petersilie und Zwiebel in 14 Dekagr. Schmalz anpassirt und über diesen Gries gebrannt, gesalzen und gut durcheinander gerührt. Sodann werden 3 Deciliter kochendes Wasser oder Rindsuppe darübergebrannt und so gerührt, bis es einen festen Teig bildet, woraus Knödel in beliebiger Größe geformt und in Petersilienwasser abgekocht werden, jedoch nicht viele in einem Behältniß.

Werden selbe mit in Butter abgeröstetem Zwiebel abgebrannt, so kann man sie auch mit verschiedenem Gemüse, Obstspeisen oder Saucen serviren.

Reis-Knödel.

7 Dekagr. Reis werden in heißem Wasser gut ausgewaschen, in 2 Deciliter Milch blanchirt und ausgekühlt, sodann in 14 Dekagr. abgetriebene Butter sammt 4 abgeriebenen, geschnittenen und mit Milch genetzten Semmeln nebst 2 ganzen Eiern, 3 Eierdottern, etwas Salz und Muskatblüthe eingerührt und mit so viel Mehl als nöthig befestiget.

Mark-Knödel.

Nachdem man 14 Dekagr. Mark fein geschnitten und ein wenig lau werden gelassen hat, wird es recht flaumig abgetrieben und 3 abgeriebene, fein würflig geschnittene, mit Milch genetzte Semmeln, 2 Eierdotter, ganze Eier nebst etwas Salz und 2 Eßlöffel voll feines Mehl dazugerührt und sodann ausgemacht.

Erdäpfel-Knödel.

In 14 Dekagr. abgetriebene Butter werden 42 Dekagr. gekochte heiß passirte Erdäpfel, 3 Eierdotter, 2 ganze Eier nebst einem ½ Kaffeebecherl Gries, eben so viel Mehl und etwas Salz eingerührt, etwas anziehen gelassen und daraus Knödel geformt.

Semmel-Knödel.

Wenn man 14 Dekagr. Butter abgetrieben hat, werden 5 Semmeln fein würflig geschnitten, mit Milch genetzt, und diese Butter mit 3 Eierdottern, 2 ganzen Eiern, etwas Salz, einem Löffel voll Mehl und weißen Bröseln in die Semmeln eingerührt, sodann mit Mehl ausgemacht.

Mehl-Nockerln.

Es werden 14 Dekagr. Butter abgetrieben, 3 Eßlöffel voll kalter Milch und nach jedem Löffel Milch ein Löffel voll Mehl eingerührt, dann 3 ganze Eier, 2 Eierdotter, etwas Salz dazu gerührt, mit Mehl befestiget und mit einem Eßlöffel in die kochende Suppe eingelegt.

Leber-Nockerln.

56 Dekagr. Kalbsleber werden geschabt, fein geschnittene grüne Petersilie, Zwiebel und Majoran in etwas Butter anpassirt und zu der Leber gegeben. Nun werden 28 Dekagr. Mark fein geschnitten, 5 abgeriebene, würflig geschnittene Semmeln mit Milch genetzt und sammt der Leber und dem Mark, etwas Salz, Gewürz, 3 Eierdottern und 2 ganzen Eiern gestoßen und durchpassirt, woraus dann die Nockerln in die kochende Suppe eingelegt werden; diese lasse man zugedeckt aufkochen und nehme sie mit einem Packlöffel heraus.

Gries-Nockerln.

In 17 Dekagr. abgetriebene Butter werden 5 ganze Eier, eines nach dem andern, 3½ Deciliter Gries und etwas Salz eingerührt, jedoch 2 Stunden vor dem Gebrauche, damit der Gries anziehen kann, und sodann eingelegt.

Hirn-Nockerln.

Wenn man 14 Dekagr. Butter abgetrieben und 5 abgeriebene, würflig geschnittene Semmeln mit Milch genetzt, werden selbe mit einem halben blanchirten und passirten Kalbshirn, etwas Salz und weißem Pfeffer, 2 ganzen Eiern und 3 Eierdottern, nebst 2 Löffeln voll Mehl in diese Butter eingerührt und daraus die Nockerln geformt.

Lungen-Strudel.

7 Dekagr. Butter (auf 56 Dekagr. Bäuschel) werden zerlassen, mit etwas fines herbes und Majoran anpassirt, sodann 2 Eßlöffel voll Bröseln dazugegeben und ein wenig abgeröstet. Ist dieses geschehen, so wird ein weich gekochtes, fein geschnittenes Kalbs- oder Lammsbäuschel nebst etwas Salz, Gewürz und 1 ganzen Ei dazugerührt und auskühlen gelassen.

Nun wird auf einem mit Mehl bestaubten Tuche ein Strudelteig fein ausgezogen, und der äußerste Rand desselben mit aufgeklopften Eiern fingerbreit angestrichen, die ausgekühlte Fülle aufgestreut, jedoch so, daß der Rand handbreit leer bleibt. Ist nun der Teig zusammgerollt, mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel nach beliebiger Größe abgedrückt und geschnitten, so werden diese Stückchen auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt und 10 Minuten vor dem Anrichten in die kochende Suppe gelegt, mit einem Backlöffel herausgenommen und angerichtet.

Anmerkung. Im Falle man ein gekochtes oder gebratenes Fleisch übrig hätte, wird dieses fein geschnitten und statt des Bäuschels als Fülle verwendet.

Speck-Strudel.

Nachdem man dieselbe Masse Teig wie oben angemacht hat, werden 21 Dekagr. Speck sehr fein würflig geschnitten und so am Feuer ausgelassen, bis er weiß zu werden anfängt, wo dann 1 starker Löffel voll grüner Petersilie hineingerührt werden muß. Wenn es ausgekühlt ist, werden 4 ganze Eier dazugerührt und dann auf den aufgezogenen Teig aufgestrichen, eine Hand voll Gries darauf gestreut und so behandelt wie oben.

Sellerie-Püree-Suppe.

In Butter anpassirten fines herbes wird eine bedeutende Menge fein blattlig geschnittener Sellerie beigegeben, mit guter Fleischsuppe aufgegossen und so weich gekocht; hierauf mit einigen hartgekochten Eierdottern durch ein feines Sieb passirt, Salz und Muskatnuß beigegeben und mit in Butter gerösteten Semmeln angerichtet.

Grüne Erbsen-Püree-Suppe.

Die groben grünen Erbsen werden in Salzwasser weich blanchirt, abgeseiht und durch ein feines Sieb passirt. Hat man nun eine gute Einmachsuppe*) gemacht und gut verkocht, so wird selbe kurz vor dem Anrichten mit den grünen Erbsen nebst etwas Salz und Muskatnuß theilweise abgerührt und mit in Butter gerösteten Semmeln angerichtet.

Hasen-Püree-Suppe.

Von einem gebratenen Hasen werden die Knochen, von denen das Fleisch abgelöst ist, klein zerhackt mit einer guten Suppe angefüllt und gut verkocht; dieses abgelöste Fleisch sammt einer geriebenen, in Blätter geschnittenen und in Butter gerösteten Semmel gestoßen, die Suppe darauf geseiht und etwas Salz und Gewürz beigegeben. Hat man dieses sehr gut verkochen gelassen, so werden 3 harte Eierdotter dazugegeben, passirt und angerichtet.

Rebhuhn-Püree-Suppe.

Wird ganz so behandelt und angerichtet wie die obige.

Leber-Püree-Suppe.

Nachdem man 56 Dekagr. blattlig geschnittene in Mehl getauchte Kalbsleber in anpassirten fines herbes etwas abgeröstet hat, werden 2 blattweise geschnittene Semmeln in Butter geröstet und mit der Leber gestoßen, dieses gibt man in eine Kasserole, gießt es mit guter Suppe voll auf,

*) Um die Einmachsuppe gut zu bereiten, wird Butter zerlassen, darin weißes Mehl anziehen gelassen, bis es schäumt, dann mit guter Suppe abgerührt und verkochen gelassen.

und läßt es mit etwas Salz und Gewürz gut verkochen; sodann wird es passirt und mit einigen Eßlöffel voll Obers und 2 Eierdotter legirt*) und mit gebähter Semmel angerichtet.

Gestoßene Hühner-Suppe.

Es wird ein Huhn in mit Butter anpassirten fines herbes und etwas Suppe weich gedünstet, ausgelegt und die Haut abgenommen. Hierauf werden die ausgelösten Beine gut gestoßen, in die Kasserole, worin das Huhn gedünstet, gegeben, mit Suppe aufgegossen und gut verkocht. Wenn das abgelöste Fleisch fein geschnitten und mit 7 Dekagr. weich gedünstetem Reis gestoßen ist, wird die Hühnersuppe darauf geseiht, in einer Kasserole mit etwas Salz und Gewürz gut verkocht und mit 4 harten Eierdottern passirt.

Der Topf, worin sich die Suppe befindet, muß sonach in heißes Wasser gesetzt werden, jedoch so, daß die Suppe, welche mit einem Anrichtlöffel öfter gezogen werden muß, nicht mehr kochen kann. Beim Anrichten wird entweder gedünsteter Reis oder geröstete und ausgestochene Semmeln hinein gegeben.

Hirn-Suppe.

Man gebe ein frisches Kalbshirn in lauwarmes Wasser und häute es rein ab, gebe dann in ein Stück zerlassene Butter fein geschnittene Petersilie, passire selbe an, bis sie riecht, und lege das Hirn hinein, worin es sodann gedünstet wird. Wenn man dann eine Einmachsuppe bereitet und das Hirn hineingelegt hat, wird es mit etwas Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gut verkocht, mit 4 Eierdottern und 1 Deciliter Obers legirt und mit gebähter Semmel angerichtet.

Leser-Suppe (Kuttelfleck-Suppe).

Nachdem man den Leser mehrmals kalt und warm gut ausgewaschen und fein nudlig geschnitten hat, wird selber

*) Die Eierdotter werden mit etwas kalter Suppe oder Obers abgerührt und mit der kochenden Masse einige Minuten am Feuer gerührt, damit sich das Ei bindet.

mit einer Suppe weich gekocht und eine Einmachsuppe dazugegeben. Nun wird grüne Petersilie, Majoran und Champignons fein geschnitten, in Butter anpassirt, mit Suppe aufgegossen und verkocht, sodann zu dieser Leserſuppe geseiht; hat man dieses sammt etwas Salz und Gewürz nochmals verkochen lassen, wird es mit gebähter Semmel angerichtet.

Ragout-Suppe.

Ein weich gekochter Kalbskopf oder Ohr nebst einem gekochten Kalbsbries wird in kaltes Wasser gegeben, und dann in nette Würfel geschnitten; anpassirte fines herbes mit Suppe etwas angefüllt und verkocht, und zu einer Einmachsuppe, die man vorher bereitet hat, dazugeseiht. Hat man es dann mit etwas Salz und Gewürz nochmals verkochen lassen und das Ragout hineingegeben, kann es angerichtet werden.

Gansel-Suppe.

Der rein geputzte Ganselkopf, aus dem jedoch die Augen ausgestochen und der Schlund herausgezogen ist, der ausgeputzte Magen, die abgehäuteten Füße, die von Stiefteln befreiten Flügel werden rein ausgewaschen und mit einer Fleischsuppe weich gekocht, aus welcher sodann eine Einmachsuppe bereitet wird. Das ganze wird dann ausgelegt, in nette Stücke geschnitten und wie die Ragoutsuppe angerichtet.

Französische Suppe.

Man nehme von jeder Gattung Wurzelwerk 1 Stück: 1 Stück weiße Rübe, 1 St. Kohlrübe, 1 St. Kohl, 1 Häuptel spanische Zwiebel und einen großen Champignon, und nachdem es rein geputzt ist, schneide man es fein und lasse es mit einer guten Suppe weich kochen. Hat man derselben etwas Salz und Gewürz beigegeben, wird sie mit gebähter Semmel in brauner Suppe angerichtet.

Frühlings-Suppe.

Spargel wird geputzt und in erbsengroße Stücke, grüne Bohnen in kleine schiefe, kleine Goldrüben in feine

Blättchen geschnitten, eine Kohlrübe mit netter Form ausgestochen und Alles, jedoch jede Sorte extra, in Salzwasser schön grün blanchirt, das Wasser abgeseiht und in kaltes Wasser gegeben. Wenn man sodann Champignons fein und Morcheln in kleine Scheiben geschnitten und etwas anpassirt hat, werden selbe nebst 1 Stück weich blanchirten, in kleine Stückchen geschnittenen Carviol und grün blanchirten Erbsen in einem Suppentopf angerichtet, jenes Blanchirte, das im Wasser gelegen, dazu gegeben und sodann mit ausgestochenen gerösteten Semmeln servirt.

Kräuter-Suppe.

Die gewöhnlichen Suppenkräuter werden, nachdem sie gut ausgewaschen und fein geschnitten sind, in Butter gedünstet, einige Löffel voll Mehl daran gerührt und noch etwas abgedünstet. Ist nun dieses mit einer Fleischsuppe aufgegossen, gut verkocht und passirt, etwas Salz und Muskatnuß beigegeben, so wird es beim Anrichten mit etwas Obers und einigen Eierdottern legirt.

Spargel-Suppe.

Der Spargel wird geputzt, und soweit es sich thun läßt, abgebrochen, in kleine Stücke zerschnitten und in Suppe weich gekocht; hierauf anpassirte fines herbes mit etwas Suppe aufgegossen, verkocht und zu dem Spargel geseiht, derselbe nebst etwas Salz und Muskatnuß sodann in eine Einmachsuppe gegeben und angerichtet.

Schlick-Krapfen.

Nachdem man eine Fülle wie zu den Lungenstrudeln bereitet hat, wird ein weicher Nudelteig fein ausgewalkt, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, und von dieser Fülle löffelvoll Häufchen 2 Finger breit von einander darauf gegeben; nun wird der Teig überschlagen, rings herum gut zusammengedrückt (um das Herausfallen der Fülle zu verhindern), mit einem Krapfenrädchen abgeradelt und eingekocht.

Gebackene Erbsen.

In 2 Deciliter kochende Milch werden 3½ Dekagr. Butter und 14 Dekagr. Mehl eingerührt und am Feuer so lange gerührt, bis der Teig (Brandteig) schön glatt ist und sich von der Casserole löst. Nachdem er nun ausgekühlt und etwas Salz nebst 4 ganzen Eiern dazugerührt sind, wird selber in eine Spritze, woran ein federkieldicker Anstecker ist, eingefüllt, durch den Anstecker in heißes Schmalz eingeschnitten, blaßgelb gebacken, und diese Erbsen separat auf einem Teller zur Suppe angerichtet.

Fridatten-Suppe.

Es wird aus einigen Löffeln voll Mehl, 2 Eiern und 2 Deciliter Milch ein glatter Teig abgerührt; auf einer Fridatten-Pfanne 1 Löffel voll Schmalz heiß gemacht, etwas von diesem Teig dareingegossen und so auseinander laufen gelassen, daß die ganze Pfanne sehr überzogen ist. Fängt es nun an beim Boden blaßgelb zu werden, so wird es mit einem langen Messer umgewendet, auf der andern Seite ebenfalls gebacken und dann herausgestürzt. Aus diesen Flecken werden nun entweder Nudeln geschnitten oder kleine runde Fleckchen ausgestochen und angerichtet, jedoch müssen letztere früher in heißem Schmalz etwas ausgebacken werden, daß sie blaßgelb, oder doch resch sind.

Diese Suppe kann auch als Fastensuppe verwendet werden.

Fasten-Suppen.

Klare Fisch-Suppe.

Wenn eine Kasserole mit einem Stück Schmalz oder Butter eingerichtet und 1 Häuptel Zwiebel in Scheiben geschnitten zum Boden gelegt ist, wird ein abgeschuppter Schlein (Fisch) aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, ausgewaschen, in Stücke zerhackt und nebst etwas Wurzelwerk und einigen Körnern Gewürz in die Kasserole gegeben und so braun eingelassen.

Wenn er braun geworden, wird gut verkochtes Erbsenwasser*) aufgegossen, etwas gesalzen und so einige Stunden nur langsam kochen gelassen, damit die Suppe klar bleibt, dann durch ein Sieb passirt, und wie eine Rindsuppe zum Einkochen verwendet.

Gestoßene Fischsuppe.

Es wird von einem Karpfen der Kopf mit Mehl und Semmelbröseln einpanirt, und nebst einer geschnittenen Semmel, einem ganzen Häuptel Zwiebel und zwei ganzen Eiern in Schmalz gebacken, sodann Alles mit einigen Körnern Gewürz gestoßen, in eine Kasserole gegeben und mit Erbsenwasser aufgestellt. Nun wird es mit anpassirten fines herbes, einigen Löffeln Buttersauce und Salz verkocht, passirt, und entweder mit gebähter Semmel oder Fridatten angerichtet.

Fischbäuschel-Suppe.

Eine Kasserole wird mit Schmalz, Zwiebeln, Wurzelwerk, Petersilie, Beizkräutel und etwas ganzem Gewürz eingerichtet, dieses braun eingehen gelassen, mit Erbsenwasser aufgegossen und verkocht und sodann abgeseiht. Hierauf wird eine dunkelgelbe Einbrenn gemacht, fein geschnittene Zwiebeln und Limonienschalen hineingegeben, etwas geröstet und mit dieser abgeseihten Suppe nebst etwas Salz, Milchrahm und Essig wie eine Einmachsuppe eingerührt. Hat man dann ein Roggnerbäuschel abgehäutet und extra in Erbsenwasser gekocht, wird es in einem Suppentopf gegeben und sammt der Suppe und gebähter Semmel angerichtet.

Krebs-Ragout-Suppe.

Es werden 20 Stück Krebse mit einem Kaffeelöffel voll Kimm und einem Büschel grüner Petersilie in kochendes Salz-Wasser gegeben und so lange gekocht, bis sie schön roth aussehen und dann die Scheeren und Schweife abgelöst. Aus

*) Anmerkung. Dieses Erbsenwasser, welches zu mehreren Gattungen Fastensuppen verwendet wird, wird bereitet, indem man auf 3 Liter hartes Wasser 2 Deciliter Erbsen nimmt und einige Stunden langsam kochen läßt, damit das Wasser klar bleibt und nur der Geschmack aus den Erbsen herausgezogen wird.

den Schalen und 14 Dekagr. Butter wird eine Krebsbutter gemacht, die Eingeweide und Füße werden mit 7 Dekagr. gedünstetem Reis gestoßen, mit anpassirten fines herbes, etwas Salz und Muskatnuß in eine Kasserole gegeben, mit Erbsenwasser angefüllt und gut verkocht.

Wenn man sodann diese Krebsbutter und weißes Mehl zu einer Einmachsuppe abgerührt und selbe zu dem kochenden Erbsenwasser gegeben hat, läßt man es nochmals verkochen, passirt es und richtet es mit gedünstetem Reis an, nachdem man die ausgelösten Krebsscheeren und Schweife dazu gegeben hat; hat man ein Milchnerbäuschel zur Hand, so kann man es abgekocht und in Würfeln geschnitten ebenfalls in die Suppe geben.

Frosch-Suppe.

Abgeriebene Semmeln werden in feine Blättchen geschnitten und so mit Erbsenwasser angefüllt, daß sie Platz zum feinen Verkochen haben; während dieses geschieht, werden Champignons in Butter anpassirt, bis sie riechen, die Frösche und etwas Erbsenwasser dazugegeben und so 1/4 Stunde gedünstet; sodann das Fleisch von dem Gerippe abgelöst und in den Suppentopf, worin angerichtet wird, gegeben, das Gerippe jedoch gestoßen und sammt der Suppe, worin selbe gedünstet haben, zu den kochenden Semmeln geseiht, etwas Salz und Muskatnuß beigegeben, dann mit einigen Eierdottern und 2 Löffeln voll Obers legirt, passirt und mit dem Fleisch von den Fröschen und gerösteten Semmeln angerichtet.

Schwamm-Suppe.

Es wird eine bräunliche Einbrenn gemacht, mit Erbsenwasser wie eine Einmachsuppe abgerührt und etwas Salz und Gewürz hineingegeben; sodann Schwämme, wenn sie gut ausgewaschen sind, blattlich geschnitten, mit grüner Petersilie in Butter anpassirt und sammt etwas Milchrahm und Essig in die Suppe gegeben. Ist dieses miteinander gut verkocht, wird es mit gebähter Semmel angerichtet.

Die besten Gattungen Schwämme für eine Suppe sind Pilzlinge, Nagelschwämme oder Morcheln.

Erdäpfel-Suppe.

Fein geschnittene Zwiebeln, grüne Petersilie und Majoran werden in Butter oder Schmalz anpassirt bis sie riechen, sodann gekochte, in Würfel geschnittene Erdäpfel hineingegeben, mit heißem Wasser angefüllt und gesalzen, dann kochen gelassen. Hat man das Mehl in Butter oder Schmalz gelb geröstet und wie eine Einmachsuppe abgerührt, wird selbe mit den Erdäpfeln und etwas Gewürz vermengt, gut verkocht, sodann passirt und angerichtet.

Sellerie-Suppe.

Grüne Petersilie wird in Butter anpassirt, mit etwas Erbsenwasser aufgegossen, gut verkocht, abgeseiht, dann abgeschälte, in Würfeln geschnittene Sellerie hineingegeben und weich gedünstet. Hierauf wird eine blaßgelbe Einbrenn gemacht, mit Erbsenwasser wie eine Einmachsuppe abgerührt, die gedünstete Sellerie, Salz, Gewürz, Muskatnuß und Milchrahm hineingegeben und so gut verkocht.

Erbsen-Suppe.

Nachdem man in weichem Wasser Erbsen weich gekocht und passirt hat, wird in Butter oder Schmalz eine blaßgelbe Einbrenn gemacht, feingeschnittene Zwiebeln hineingegeben und etwas abgeröstet; mit Wasser wie eine Einmachsuppe abgerührt, in die passirten Erbsen etwas Salz und Gewürz hineingerührt und gut verkocht und dann passirt.

Milchrahm-Suppe.

3½ Deciliter Milchrahm, 2 Eßlöffel feines Mehl, etwas Salz und Kimm wird gut abgerührt, in 14 Deciliter kochendes Wasser eingerührt, verkocht und passirt. Das Behältniß, worin man diese Suppe gut verkochen läßt, muß jedoch noch einmal so groß als die Massa sein, damit selbe, wenn sie zu steigen anfängt, nicht herausläuft.

Einbrenn-Suppe.

Es wird eine braune Einbrenn gemacht, darin etwas Kimm abgeröstet und mit kochend heißem Wasser wie eine Einmachsuppe abgerührt, sodann mit etwas Salz und Gewürz gut verkocht, passirt und angerichtet.

Geschäumte Mandelsuppe.

7 Dekagr. Mandeln werden abgezogen und mit Milch, damit sie nicht ölig werden, gestoßen, hierauf mit einem Löffel voll feinem Mehl in 1½ Liter kuhwarme Milch eingerührt und so lange fortgerührt, bis sie gut verkocht ist. Hat man dann in einem 2 Liter großen Topf 4 Eierdotter, 7 Dekagr. Zucker, etwas Zimmt oder Vaniglie dazugerührt, so wird die kochende Milch hineingeseiht und gut gesprudelt, damit sie recht schaumig wird, sodann angerichtet.

Chocolade-Suppe.

In 1½ Liter kochende kuhwarme Milch werden 4 Tafeln geriebene Chocolade nebst 5 Dekagr. Zucker eingesprudelt und verkocht, sodann 3 Eierdotter mit etwas Zimmt abgerührt, die kochende Chocolade in selbe eingerührt und angerichtet.

Wein-Suppe.

Wenn man in einem Liter großen Topfe eine Messerspitze voll Mehl, 4 Eierdotter und einige Löffel voll Obers abgerührt hat, wird ½ Liter mit 1 Stück Zimmt und 10. Dekagr. Zucker verkochter Wein hineingesprudelt und wenn er zu steigen anfängt, angerichtet.

Bier-Suppe.

In einem Topf werden 4 Eierdotter und einige Löffel voll Obers eingerührt und in selbes 1 Liter Bier, welche man mit 7 Dekagr. Zucker und 1 Stück Zimmt verkochen läßt, eingesprudelt.



Zweite Abtheilung.

Von den Saucen.

Warme Saucen.

Holländer Sauce.

Es wird entweder mit einer Fiſch= oder Rindſuppe eine Butterſauce gemacht und mit etwas Salz und Muskatnuß gut verkocht. In ſelbe werden beim Anrichten 4 Eierdotter und der Saft von zwei Limonien eingeſprudelt und ſo in eine Sauciere gegeben. Dieſe Sauce wird mit den feinen Gattungen Fiſche, welche als Aſſietten gegeben werden, ſervirt.

Melonen=Sauce.

Wenn man Mehl in Butter etwas geröſtet hat (bis es nämlich zu ſchäumen anfängt), werden eingemachte oder friſche Melonen mit einem Schneidemeſſer fein geſchnitten und in der Einbrenn etwas abgedünſtet. Hierauf wird mit Wein oder Suppe eine Sauce abgerührt und mit etwas Eſſig oder Saft, worin die Melonen eingeſotten waren, nebſt 1 Stück Zucker gut verkocht, paſſirt und zum Rindfleiſch gegeben.

Paradiesäpfel=Sauce.

Um dieſe zu bereiten, muß man Paradiesäpfel gut aus= waſchen, in der Mitte zerſchneiden und mit 1 Stück Zwiebel in Butter dünſten, bis der Saft ziemlich kurz iſt, dann eine Butterſauce dazugeben, mit Wein verdünnen, mit etwas Salz und 1 Stück Zucker gut verkochen, ſodann paſſiren und nach= her anrichten.

Hätte man eingeſottene Marmeladen, ſo gibt man ſelbe in eine Butterſauce, etwas Wein, ein Stück Zucker dazu und läßt es ſo verkochen.

Orangen-Sauce.

Man nehme Buttersauce, reibe auf eine Sauciere voll Sauce ungefähr von 2 Orangen die Schale mit 7 Dekagr. Zucker ab, gebe selben nebst dem Saft von einer Limonie und einer von Körnern befreiten, in Würfel geschnittenen Orange in diese Buttersauce, lasse sie dann aufkochen und nachdem sie passirt ist, kann man sie anrichten.

Rothe Rüben-Sauce.

Die rothen Rüben werden weich gekocht, geschält, mit einem Schneidemesser geschnitten und passirt; sodann wird eine Buttersauce gemacht, die Rüben nebst etwas rothem Wein dazugerührt, und mit 1 Stück Zucker und feingeschnittener Limonienschale aufkochen gelassen, dann passirt.

Senf-Sauce.

Es wird Mehl in Butter, bis es zu schäumen anfängt, anpassirt, fein geschnittene Petersilie und Kerbelkraut hineingegeben, und daraus mit Suppe eine Sauce abgerührt. Hat man dieser den Senf, fein geschnittene Limonienschalen und etwas Muskatnuß beigegeben, so läßt man sie aufkochen.

Jus- (Schü-) Sauce.

Wenn man eine Kasserole mit Fett, Zwiebeln, Wurzelwerk und ganzem Gewürz eingerichtet, wird ein klein zerhackter Kalbsknochen hineingegeben und braun eingehen gelassen und von Zeit zu Zeit einige Tropfen Suppe daraufgegeben. Ist es dann vollkommen eingegangen, so wird etwas Suppe und ein Glas Wein darauf gegossen, lange gekocht und dann abgeseiht. Aus diesem Saft nun und mit Butter anpassirtem Mehl wird eine dünne Sauce abgerührt und fortwährend gerührt, bis selbe kocht. Um aber alles Fett und Haut abnehmen zu können, läßt man es sodann nur von einer Seite kochen und unterlasse ganz das Rühren und passire selbe.

Gurken-Sauce.

Zwiebeln, grüne Petersilie und etwas Limonienschalen werden in Butter anpassirt; abgeschälte, in fingerdicke Scheiben geschnittene Gurken in Würfel geschnitten und nebst etwas Suppe dareingegeben, und so Alles mit einander weich gedünstet.

Wenn man sodann aus einer braunen Einbrenn und etwas Suppe und Essig eine Sauce abgerührt hat, werden diese gedünsteten Gurken, Milchrahm und ein wenig Salz dazugegeben und so aufgekocht.

Gurken-Sauce mit Fricassée.

Nachdem die Gurken mit denselben Kräutern und auf dieselbe Art wie oben abgedünstet sind, wird eine Buttersauce gemacht und anpassirte Champignons und Muskatnuß darin aufgekocht.

Wenn man diese Sauce angerichtet, werden 2 Eierdotter mit dem Saft einer Limonie abgerührt (legirt), die kochende Sauce eingerührt und einige Minuten, bis sich die Eier binden, am Feuer gerührt, passirt, sodann die gedünsteten Gurken hineingegeben.

Champignons-Sauce mit Wein.

Grüne Petersilie und eine bedeutende Menge abgeschälter gewaschener Champignons werden fein geschnitten, mit Butter abgedünstet, etwas Suppe darauf gegeben, so verkocht und dann bei Seite gestellt. Ist dann eine Buttersauce gemacht, mit einer braunen Suppe und Wein aufgegossen, so werden diese Champignons sammt dem Saft von 1 Limonie dareingegeben und nochmals verkocht.

Weiße Champignons-Suppe.

Abgeschälte, blattlich geschnittene Champignons und grüne Petersilie werden in Butter anpassirt und nebst etwas Salz und Muskatnuß in eine Buttersauce gegeben, mit welcher man sie aufkochen läßt.

Fines herbes-Sauce.

Eine Hand voll Spinat und Sauerampfer, 1 Büschel Kerbelkraut und Petersilie, einige Blätter Gundelreben und Bertram werden in Salzwasser grün blanchirt, dann in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht und ausgedrückt, geschnitten und passirt. Nun wird ein wenig Buttersauce und anpassirte fines herbes dazugeseiht, ein Stück Glace, etwas Limoniensaft, Salz, einige Löffel voll gutem Wein dareingegeben und so mit einander gut verkocht.

Bertram-Sauce.

Etwas Mehl wird in Butter anpassirt bis es schäumt, fein geschnittener Bertram und Petersilie dareingegeben, mit Suppe, etwas Salz und Muskatnuß eine Sauce abgerührt, und so verkocht.

Dillenkraut-Sauce.

Diese wird ganz so behandelt wie die obige, nur wird nebst allem Andern etwas Dillenkraut und Milchrahm beigegeben.

Sauerampfer-Sauce.

In gelbe Einbrenn wird ausgewaschener und fein geschnittener Sauerampfer gegeben und etwas abgeröstet, hievon mit Suppe eine Sauce abgerührt, ein Löffel voll Bertram-Essig, etwas Salz, Muskatnuß, Milchrahm und ein wenig Limonienschale dazugegeben und so mit einander gut verkochen gelassen.

Rettig-Sauce.

Nachdem man kleine Rettige geschält, fein blattlich geschnitten, blanchirt und in kaltes Wasser gegeben hat, wird Mehl in Butter anpassirt bis es schäumt, fein geschnittene grüne Petersilie und Bertram dazugegeben, etwas anpassirt, hievon sodann mit Suppe eine Sauce abgerührt und mit etwas Salz und Muskatnuß aufgekocht. Hat man sodann den Rettig abgeseiht und nebst etwas Milchrahm dazu gegeben, so läßt man sie nochmals verkochen und servire sie.

Sardellen-Sauce.

Auf eine Sauciere voll Sauce werden ungefähr 4 geputzte Sardellen, ein kleines ½ Häuptel Zwiebel, etwas grüne Petersilie, ¼ Limonienschale fein geschnitten, mit einer dunklen Einbrenn durcheinandergerührt und mit Suppe davon eine Sauce abgerührt; diese lasse man gut verkochen, nehme das Fett und den Schaum rein ab, passire selbe und servire sie.

Erdäpfel-Sauce.

Eine Kasserole wird mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, etwas Gewürz, Rokambolen oder Knoblauch und etwas Beizkräutel eingerichtet, braun eingehen gelassen, dann mit Suppe und etwas Essig aufgegossen und aufgekocht. Mit diesem abgeseihten braunen Safte und mit in Butter oder Schmalz blaßgelb geröstetem Mehl wird eine Sauce abgerührt und gut aufgekocht. Hat man das Fett und die Haut rein abgenommen, werden würflig geschnittene Kipfel-Erdäpfel, Milchrahm, fein geschnittene Limonienschale und etwas Salz darein gegeben und nochmals gut verkocht.

Zwiebel-Sauce.

3 Löffel voll gestoßenen Zucker werden in heißem Fett so anpassirt, bis der Zucker zu schwimmen anfängt, dann 1 großes, abgeschältes, fein geschnittenes Häuptel spanische Zwiebel hineingegeben und etwas abgeröstet.

Hat man dann diesem einige Löffel voll Mehl beigegeben und etwas abgeröstet, so wird davon mit Suppe und etwas Essig eine Sauce abgerührt, gut verkocht und passirt, 2 Eßlöffel voll gestoßener Zucker und etwas Salz dazugegeben und so noch einmal verkocht.

Suppen-Kren.

Wenn man eine Butter-Sauce gemacht und gesalzen hat, wird eine halbe Kaffeetasse voll geriebener Kren und etwas Muskatnuß dareingegeben und so aufgekocht.

Semmel-Kren.

Auf eine Sauciere werden ungefähr 2 Stück abgeriebene Semmeln fein blattlig geschnitten, mit Suppe aufgegossen, und entweder mit einer halben Kaffeetasse voll geriebenem Kren oder 1 Eßlöffel voll feingeschnittenem Rokambol, etwas Salz und Muskatnuß aufgekocht; vor dem Anrichten wird selber in 2 Eierdotter und einige Löffel voll Milchram eingesprudelt.

Milch- oder Mandel-Kren.

3 Eßlöffel voll Mehl werden mit 3½ Deciliter kuhwarmer Milch abgerührt und dann in 3½ Deciliter kochende Milch, damit es nicht bröckelig wird, eingerührt. Diesem werden nun ein nußgroßes Stück Butter, 2 Eßlöffel voll Vaniglie-Zucker, einige Löffel voll geriebener Kren beigegeben und so aufgekocht.

Beim Mandel-Kren jedoch wird um 1 Löffel voll Mehl weniger, aber 4 Stück abgezogene, fein gestoßene, mit Milch genetzte Mandeln eingerührt und wie oben behandelt.

Milchrahm-Kren.

4 Dekagr. Butter werden mit 1 Löffel voll Mehl anpassirt, hievon mit Suppe eine kurze Sauce abgerührt, mit etwas Salz und Muskatnuß, 3½ Deciliter Milchrahm und ½ Kaffeeschale voll geriebenen Kren aufgekocht, und beim Anrichten mit einem Eierdotter legirt.

Limonien-Sauce.

Wenn man eine Limonie abgeschält, in kleine, fingerdicke Scheiben geschnitten, die Körner herausgenommen und in Würfel geschnitten hat, wird selbe nebst dem Safte von einer halben Limonie, einem Stück Zucker, etwas Salz und Muskatnuß in eine Buttersauce gegeben und dann verkochen gelassen.

Kalte Saucen.

Sardellen-Sauce.

4 Stück geputzte Sardellen werden, nachdem sie mit 1 Stück Zwiebel und grüner Petersilie fein geschnitten worden, mit 6 harten Eierdottern und einer halben abgeriebenen Semmel, welche man früher in Wasser geweicht und gut ausgedrückt hat, gestoßen, durchpassirt, und mit 2 Theilen Essig und 1 Theil Wasser so abgerührt, daß es die Dicke hat, um einen verkehrten Löffel zu decken. Diesem werden dann 1 Eßlöffel voll gestoßener Zucker, eine Messerspitze weißer Pfeffer, 2 Eßlöffel voll Oel und eine Messerspitze Salz beigegeben.

Schnittlauch-Sauce.

½ in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmel wird mit 4 Eierdottern gestoßen, hievon so wie oben eine Sauce abgerührt, mit dem Unterschiede nur, daß derselben 2 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker mehr, und 1 Eßlöffel voll fein geschnittener Schnittlauch beigegeben werden.

Gurken-Sauce.

Ein bedeutender Theil grüner Petersilie, etwas Kerbelkraut und Bertram werden in Salzwasser blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, gut ausgedrückt und mit 2 Stück gebeizten Sardellen, Kappern und 4 Stück Essiggurken fein geschnitten, dieses sodann mit 4 harten Eiern gestoßen und passirt; 1 Löffel voll Senf, 14 Dekagr. feines Oel, Bertram-Essig, etwas Grobpfeffer und Salz dazugegeben und Alles dieses zu einer Sauce abgerührt, welche man zu verschiedenen kalten Speisen serviren kann.

Senf-Sauce.

6 Stück geputzte Sardellen, 1 Büschel Petersilie, Kerbelkraut, Bertram, 4 Büschel Schnittlauch und 2 Stück frische Schalotten werden mit einander sehr fein geschnitten, mit 2 harten Eierdottern gestoßen und passirt. Ist dieses dann mit einem Kaffebecher voll Senf, einigen Löffeln voll Tafel-Essig und Oel, nebst 2 Messerspitzen Grobpfeffer fein abgerüht, so kann man es mit verschiedenen kalten Speisen serviren.

Bertram-Sauce.

Wird so wie die Schnittlauch-Sauce bereitet, nur daß anstatt Schnittlauch ein Eßlöffel voll fein geschnittener Bertram eingerührt wird.

Kräuter-Sauce.

Die gewöhnlichen Suppenkräuter nebst einer Hand voll Spinat werden von den Stängeln befreit, ausgewaschen, in Salzwasser weich blanchirt, dann abgeseiht und in kaltes Wasser gegeben. Nachdem sie nun abgeseiht, gut ausgedrückt und nebst 3 Stück Sardellen, etwas Bertram und einem Eßlöffel voll Kappern fein geschnitten worden, werden selbe mit 4 harten Eierdottern gestoßen, passirt und kurz vor dem Anrichten mit 2 Theilen Essig, 1 Theil Wasser, 2 Löffeln voll feinem Oel und 1 Löffel voll Zucker zu einer dicken Sauce abgerührt.

Orangen-Kren.

Wenn man mit 10 Dekagr. Zucker von einer Orange die Schale abgerieben hat, wird selbe in eine Kasserole gegeben, der Saft von dieser Orange und 2 Limonien dazu durch ein Sieb ausgedrückt, so etwas kochen gelassen und dann kalt gestellt. Dann wird eine Kaffeetasse voll Kren gerieben, fein geschnitten und in einer abgeriebenen in Wasser geweichten, jedoch gut ausgedrückten Semmel nebst 3 harten Eierdottern gestoßen, passirt und mit diesem Orangenzucker nebst einigen Löffeln voll Essig abgerührt. Sollte es zu dick sein, so wird mit etwas Wasser und Limoniensaft nachgeholfen, damit es die Dicke erhält, um einen verkehrten Löffel zu decken.

Fricassée-Sauce.

Acht harte fein passirte Eierdotter werden mit einem Kaffeebecher voll aufgelöster Glace oder Aspik sehr fein gerührt und einige Löffel voll feines Oel und Bertram-Essig, etwas Salz und weißer Pfeffer am Eis dazugerührt. Dieses wird nun beim Anrichten entweder über kalte Hühner oder über einen weichgekochten Karviol gegeben. Beide können als Assietten servirt werden.

Grüne Bisquit-Sauce.

2 Büschel grüner Petersilie und Kerbelkraut werden in Salzwasser blanchirt und in kaltes Wasser gegeben. Nachdem nun selbe abgeseiht und gut ausgedrückt sind, werden sie mit 1 Löffel voll fein geschnittenem Bertram, 4 harten Eierdottern, 1 Eßlöffel von Spinattropfen und 12 Stück in Wasser getauchten und gut ausgedrückten Bisquit fein gestoßen, passirt, und damit selbe schön grün bleibt, erst beim Anrichten mit etwas Essig und Zucker zu einer Sauce abgerührt.

Aepfel-Kren.

Deutsche Maschanzker-Aepfel werden geschält, in Spalten geschnitten, in warmes Wasser geworfen, herausgenommen und in eine Kasserole gegeben, sodann einige Löffel voll warmes Wasser, 1 Stück Zucker und, damit sie weiß bleiben, etwas Limoniensaft dazugegeben. Hat man sie auf diese Art gedünstet, werden sie mit einer Kaffeetasse voll geriebenem Kren, welcher zugleich geschnitten sein muß, passirt, mit etwas Essig abgerührt, und so zum Rindfleisch gegeben.

Mayonnaise.

4 weiche Eierdotter werden in eine Kasserole gegeben, etwas gesalzen und am Eis dick angerührt, sodann 14 Dekagr. feines Tafelöl und einige Tropfen Bertram-Essig tropfenweise eingerührt, so daß es das Aussehen eines dicken Chaudeau bekommt, und so bis zum Anrichten am Eise stehen gelassen.

Selbe wird über seltene Gattungen Fische, abgekochte kalte Hühner oder über abgekochtes kaltes Hirn, welches mit Aspik garnirt ist, gegeben und als Assiette servirt.

Kräuter-Mayonnaise.

Selbe wird ganz so wie die obige behandelt, mit dem Unterschiede, daß vor dem Anrichten fein geschnittene Gundelreben, Bertramblätter, grüne Petersilie, Kerbelkraut und etwas Dillenkraut, welches zusammen früher passirt werden muß, eingemischt werden.

Dritte Abtheilung.

Von den Zuspeisen.

Blaues Kraut.

Nachdem man den Krautblättern die Rippen ausgeschnitten, werden selbe zusammengerollt, nudelartig geschnitten, kochender Essig darüber gegossen und gut durcheinander gerührt.

Ungefähr auf 1 Häuptel Kraut werden 14 Dekagr. Speck und 1 kleines Häuptel Zwiebel geschnitten, mitsammen etwas abgeröstet, und wenn die Zwiebeln gelb zu werden anfangen, wird das Kraut, 3½ Deciliter rother Wein, etwas Salz, 7 Dekagr. Zucker und ½ Kaffeelöffel voll Kimm hineingegeben und so gedünstet. Etwas Suppe wird dazugegossen, und wenn es weich gedünstet ist, mit einigen Löffeln voll Buttersauce etwas aufgekocht, daß es kurz gebunden ist, und sodann größtentheils mit Kaiserfleisch oder Bratwürsten angerichtet.

Braun gedünstetes Kraut.

In einem Stück heißen Schweinfett werden einige Löffel voll gestoßenen Zuckers braun gemacht, bis er zu schwimmen anfängt, dann ein Häuptel fein geschnittene Zwiebel hinein gegeben und nur etwas, bis es zu riechen anfängt, abgeröstet. Hat man sodann das Sauerkraut hinein- und so viel Suppe daraufgegeben, daß sie darüber zusammengeht, so wird es gedünstet, mehrmals umgerührt, und wenn sich die Suppe eingedünstet haben sollte, etwas von derselben nachgegossen, mit einer Buttersauce und 1 Stück Zucker verkocht, und nachdem man es entweder mit Kaiserfleisch, Bratwürsten oder Schweinefleisch garnirt hat, angerichtet.

Ungarisches Kraut.

Das Kraut wird mit einem Stück frischen Kaiserfleisches aufgestellt, und wenn es weich gekocht ist, eine blaßgelbe Einbrenn, worin feingeschnittene Zwiebeln mitgeröstet haben, gemacht, daraus mit Suppe, einem bedeutenden Theile Milchrahm, etwas Salz und gestoßenem Paprika eine kurze Sauce abgerührt und das abgeseihte Kraut, aus dem man das Kaiserfleisch herausgenommen, in die Sauce gegeben und damit aufkochen gelassen.

Beim Anrichten wird es mit dem in Stücke geschnittenen Kaiserfleisch garnirt.

Gefülltes Kraut.

Hiezu werden kleine Häuptel gewählt, von denen man die Stängel sammt den Kretzeln aushöhlt und die groben Blätter wegnimmt. Diese Kretzeln werden nun in Salzwasser blanchirt, fein geschnitten und mit etwas Kälberfasch, fein geschnittenem, gekochten Schinken, fein geschnittenem Speck und Mark, Limonienschalen, Salz und Gewürz, einem ganzem Ei und etwas Milchrahm durcheinander gemischt.

Die auf diese Art zubereitete Fülle wird in die ausgehöhlten Häuptel eingefüllt, die Oeffnung mit Blättern verschlossen und mit Spagat verbunden, in eine Kasserole gelegt und kochendes Salzwasser oder weiße Suppe so aufgegossen, daß sie darüber zusammen geht. Wenn sie weich gekocht sind, wird das Wasser behutsam weggeseiht, die Häuptel auf einen Teller herausgestürzt und in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole behutsam eingelegt, Milchrahm darüber gegossen und nachdem sie ½ Stunde in der Röhre gedünstet haben, herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt und der Spagat weggenommen.

Der Saft, worin selbe gedünstet haben, wird dazugegeben, das Kraut beim Anrichten mit Butter und Semmelbröseln abgebrennt und der Rand desselben mit in Stücke geschnittenen Bratwürsten garnirt.

Gewickeltes Kraut.

Wenn man die Krautblätter, damit sie welk werden, abgebrennt hat, wird Schinken (von dem man auf 1 Häuptel ungefähr 28 Dekagr. nimmt) fein geschnitten; nun werden in anpassirte fines herbes 10 Dekagr. abgetriebene Butter nebst einer in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel eingerührt und mit den Schinken, einigen Löffeln voll Milchrahm, 2 ganzen Eiern, Salz und Gewürz auf diese Blätter aufgestrichen.

Hat man diese zusammengerollt, in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole eingelegt und etwas Milch darüber gegossen, so werden sie in der Röhre gedünstet, eine Buttersauce darüber gegeben und so noch einmal aufgekocht.

Kraut-Salat.

Auf eine Schüssel fein geschnittenes Kraut nimmt man ungefähr 28 Dekagr. Speck, dieser wird fein geschnitten, und wenn er gelb zu werden anfängt, mit 1 Theil Wasser, 1 Theil Essig, etwas Salz und Kimm aufgekocht, über das Kraut in einer Kasserole gebrannt, und dieses einige Male wiederholt. Dann läßt man es bis zum Gebrauche an einem warmen Orte zugedeckt stehen und richtet es entweder mit einem jungschweinernen Braten oder Coteletts an.

Braungedünsteter Kohl.

Zu diesem wird ein sehr fester kleiner Kohl gewählt, welchen man in 4 Theile schneidet, in Salzwasser etwas blanchirt und mit einem Backlöffel in kaltes Wasser gibt.

Hierauf wird in einer breiten, flachen Kasserole etwas Schweinfett heiß gemacht, einige Stücke Zucker darin braun werden gelassen, bis der Zucker schwimmt, 21 Dekagr. Speck und 1 Häuptel Zwiebel fein geschnitten hineingelegt und etwas geröstet und dieses mit einem Schöpflöffel voll Suppe aufgekocht.

Der Kohl wird nun von dem kalten Wasser gut ausgedrückt, in das Gedünstete eingelegt, weich gedünstet, eine

Butter=Sauce mit etwas Gewürz darüber gegeben und damit verkocht. Beim Anrichten kann man denselben beliebig garniren.

Grün gedünsteter Kohl.

Grüner, kleiner, fester Kohl wird in 4 Theile geschnitten in Salzwasser grün und weich blanchirt und dann in kaltes Wasser gegeben. Wenn man dann in einer flachen Kasserole ein Stück Butter mit Petersilie anpassirt hat, wird etwas Suppe hineingegossen, einige Minuten vor dem Anrichten der Kohl ausgedrückt und in die Kasserole eingelegt, verkochte Butter=Sauce mit etwas Salz und Gewürz darüber gegeben, und so nochmals aufgekocht.

Faschirter Kohl.

Feste kleine Häuptel desselben werden ausgehöhlt, mit Kälberfasch gefüllt, und die Oeffnung mit einem Krautblatt vermacht und mit Spagat verbunden. Wenn dieß geschehen, wird es in eine Kasserole, in welcher man grüne Petersilie anpassirt hat, eingelegt, mit Suppe aufgegossen und mit etwas Salz und Gewürz weich gedünstet. Herausgenommen und von dem Spagat befreit, schneidet man das Häuptel in 4 Theile und richtet selbe mit Butter=Sauce, welche man in diesem Kohlsaft verdünnt hat, an.

Blauer Kohl.

Die reinen Blätter werden vom Stengel abgestreift, ausgewaschen, in Salzwasser weich blanchirt und in kaltes Wasser gegeben. Nachdem man nun eine Butter=Sauce gemacht, den Kohl ausgedrückt, sehr fein geschnitten und in die Sauce gegeben hat, wird selbe mit Obers oder Suppe verdünnt, etwas Salz und Gewürz beigegeben, und wenn man es so aufkochen gelassen, noch gebratene, mit Suppe und Zucker weich gekochte Kastanien hineingegeben. Beim Anrichten kann man denselben entweder mit Kaiserfleisch, Bratwürsten oder in Zucker getunkten Kastanien garniren.

Pflanzen.

Feine Kohl= oder Kohlrübenpflanzen werden, nachdem die Blätter vom Stengel abgenommen, ausgewaschen und grün

blanchirt sind, kurz vor dem Anrichten in eine Butter=Sauce, welche früher mit Salz und Gewürz verkocht hat, hineingegeben, noch einmal verkocht und dann angerichtet.

Koch=Salat.

Größtentheils Endivien=Salat wird in 4 Theile geschnitten, diese Viertel halbirt, und nachdem man die größeren Stengel beseitigt hat, ausgewaschen, blanchirt, und in kaltes Wasser gegeben. Hat man nachher grüne Petersilie in Butter anpassirt, den Salat gut ausgedrückt und nebst etwas Suppe hineingegeben, so wird es mit einer Butter=Sauce und Gewürz aufgekocht.

Faschirter Häuptel=Salat.

Dieser wird gewöhnlich im Frühjahre, wo er noch wenig Blätter hat, gewählt, in ganzen Häupteln, welche man rein ausgewaschen hat, in kochendes Salzwasser getaucht, aber, damit er nicht zerreißt, sogleich wieder herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt.

Nun wird jedes einzelne Häuptel gut ausgedrückt, die Blätter auseinander genommen, und in die Mitte eines jeden Häuptels ein Löffel voll Kalbsfasch gegeben, wornach man die Blätter wieder zusammenzieht, daß sie eine vollkommene Häuptelform bilden. Diese werden sodann in mit Butter anpassirte Petersilie eingelegt, Suppe daraufgegossen, und so zugedeckt 1/4 Stunde gekocht. Beim Anrichten wird eine Butter=Sauce darübergegossen.

Spinat.

Der geputzte, rein ausgewaschene Spinat wird in einem bedeutenden Theile Salzwasser grün blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, ausgedrückt, fein geschnitten und passirt. In eine gut verkochte Butter=Sauce wird derselbe kurz vor dem Anrichten hineingelegt, etwas heißes Obers, Salz und Gewürz dazugegeben, und so schön dick, jedoch nicht mehldick, angerichtet und nach Belieben garnirt.

Sprosseln.

Die geputzten Sprosseln werden in Salzwasser blanchirt und in kaltes Wasser gelegt, von da in eine mit grüner Petersilie anpassirte Butter-Sauce mit etwas Salz und Gewürz gegeben und darin aufkochen gelassen und sogleich angerichtet, damit sie grün bleiben.

Grüne Fisolen.

Sehr feine Fisolen werden auf beiden Seiten gestutzt, der Faden weggenommen, und wenn sie schief nudelartig geschnitten und weich blanchirt sind, abgeseiht und in kaltem Wasser bis zum Gebrauche stehen gelassen. Dann werden selbe in einer mit grüner Petersilie anpassirten Butter-Sauce, welche früher gut verkochen muß, nebst etwas Salz und weißem Pfeffer aufgekocht, bis sie kurz gebunden sind, dann angerichtet.

Spargel-Erbsen.

Wenn die grüne kleine Gattung Spargel geputzt in kaltes Wasser gegeben und so weit er sich brechen läßt, abgebrochen ist, muß man die Köpfchen abschneiden, den Spargel erbsengroß schneiden, in Salzwasser weich blanchiren, abseihen und in kaltes Wasser geben; die abgeschnittenen Köpfchen werden ebenso behandelt.

Hierauf wird mit grüner anpassirter Petersilie eine Butter-Sauce abgerührt, mit etwas Zucker und Muskatnuß verkocht und mit einem Eierdotter legirt, wo dann kurz vor dem Anrichten die Spargel-Erbsen hinein und die Spargelköpfchen mit einer legirten Buttersauce gemischt, entweder von Außen oder in die Mitte der Schüssel gegeben werden.

Feine grüne Erbsen.

Die grünen Erbsen werden in Salzwasser blanchirt und dann einige Minuten in kaltes Wasser gegeben, sodann abgeseiht, in eine kurze, gut verkochte Buttersauce nebst etwas Zucker und Muskatnuß hineingegeben, aufkochen gelassen und sogleich angerichtet.

Faschirte Gurken.

Vollkommen ausgewachsene, jedoch schön geformte, grüne Gurken werden geschält, ausgehöhlt und mit gewöhnlichem Kälberfasch fest gefüllt. Nun werden selbe in feine Speckblätter eingewickelt, in eine flache Kasserole gelegt und so viel kochendes Salzwasser dazugegeben, daß es darüber zusammen geht, worin man sie mehrmals umwendet, bis sie ziemlich weich gekocht sind; nun werden selbe behutsam herausgenommen, in fingerdicke Scheiben geschnitten und entweder zum Garniren des Rindfleisches oder anderer Gattungen Fleisch verwendet.

Faschirte Kohlrüben.

Hiezu wird die kleine Gattung von Kohlrüben gewählt, von denen man alles Grüne wegnimmt, selbe abschält und gut abdressirt; sodann wird von der Wurzelseite ein messerrückendickes Blatt abgeschnitten, die Kohlrübe ausgehörlt, und sammt dem Blatt in Salzwasser weich blanchirt, damit sie nicht bricht, behutsam herausgenommen, in kaltes Wasser gegeben und von da auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt. Hat man dann die Kohlrüben gefüllt und das Blättchen darauf gelegt, werden sie in eine mit Butter ausgeschmierte flache Kasserole eingesetzt, 1 Stück Zucker dazu und kochende Suppe darüber gegossen; diese Kasserole wird mit einem mit Butter geschmierten, weißen Papierbogen so zugedeckt, daß die Ränder desselben in die Kasserole hineinstehen und so ¼ Stunde gekocht auf einer Schüssel die grüne Seite nach Oben gekehrt, kegelförmig angerichtet und eine gut verkochte Butter-Sauce, welche man mit dem Safte, worin die Kohlrüben gedünstet haben, verdünnt hat, darüber gegossen.

Die grün blanchirten Kohlrüben-Blätter werden mit Butter-Sauce gemischt, etwas gesalzen und gewürzt und damit die Kohlrüben garnirt.

Weißgedünstete Kohlrüben.

Wenn die Kohlrüben nett abgeschält und in Scheiben geschnitten sind, werden selbe entweder ausgestochen oder in

kleine Spalten dressirt und mit heißem Wasser weiß blanchirt. Eine Kasserole, in welche man die abgeseihten Kohlrüben nebst einem Stück Butter und etwas Zucker gegeben, wird mit heißem Wasser angefüllt, zugedeckt, die Rüben weich gedünstet und etwas anpassirt, bis sie glänzen, wo sie dann mit einer gut verkochten dünnen Butter-Sauce übergossen und kurz gebunden angerichtet werden. Die Auflage ist beliebig.

Weißgedünstete weiße Rüben.

Die weißen Rüben werden abgeschält, in fingerdicke Scheiben geschnitten und mit einem fingerdicken Ausstecher ausgestochen, im übrigen aber wie die Kohlrüben zubereitet.

Braungedünstete Kohlrüben.

Diese werden geschält, in fingerdicke Scheiben und aus diesen in gliedlange Stücke geschnitten und halb weich blanchirt. Dann läßt man in heißem Fett einige Löffel voll Zucker etwas braun werden, röste darin ein Häuptel feingeschnittene Zwiebel etwas ab und gebe die Rüben hinein, wo dann die Kasserole mit Suppe so angefüllt wird, daß sie über die Rüben zusammengeht, lasse es so dünsten und gebe dann entweder eine Butter-Sauce oder eine andere weiße Sauce mit etwas Zucker darüber.

Die Kohlrüben-Blätter werden grün blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, nachdem sie gut ausgedrückt sind, etwas überschnitten und so unter die Rüben gemischt, welche man nach Belieben garnirt.

Braungedünstete weiße Rüben

werden, wenn sie geschält sind, ebenso wie die braunen Kohlrüben behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß beim Abdünsten etwas Kimm dazu kommt.

Scher-Rüben

werden, wenn sie geschält und in gliedlange, federkieldicke Stücke geschnitten sind, so wie die braun und weiß gedünsteten Kohlrüben zubereitet.

Gelbe Rüben.

Die geputzten Rüben werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit einem bleifederdicken Ausstecher ausgestochen oder nudelartig geschnitten und mit einem Stück Butter und 1 Stück Zucker in eine Kasserole gegeben, welche man mit heißem Wasser voll anfüllt und die Rüben darin weich und kurz anpassiren läßt; sie dürfen jedoch nicht umgerührt werden, damit sie sich nicht abstoßen, sondern es wird bloß mit der Kasserole geschwungen.

Vor dem Anrichten wird etwas Butter-Sauce dazugegeben, und so miteinander, bis sie kurz gebunden sind, verkocht.

Schwarz-Wurzeln.

Diese werden, nachdem sie rein geputzt sind, in Wasser gegeben, herausgenommen, gleich lang abgeschnitten, zusammengebunden und in Salzwasser, dem man, damit die Wurzeln schön weiß bleiben, etwas Limoniensaft beigemischt hat, weich gekocht.

Aus der Suppe, worin selbe gekocht, wird eine Butter-Sauce gemacht und damit die Wurzeln, welche man aus dem Wasser herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt und den Bindfaden abgelöst hat, übergossen, jedoch ohne Auflage angerichtet.

Hospot.

Alle Gattungen Rüben, jede nach ihrer Art blanchirt und anpassirt, werden in eine große, flache Kasserole gegeben, dann Sprossen, feine grüne Erbsen, grüne Fisolen in schiefe Flecken, Spargel in halbgliedlange Stücke geschnitten, blanchirt; dieses Alles wird in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, zu den gedünsteten Rübengattungen eingelegt, und erst kurz vor dem Anrichten mit einer gut verkochten kurzen Butter-Sauce aufgestellt, wobei man, damit es gut vermischt wird, die Kasserole öfter schwingen muß. Wenn es erhoben angerichtet ist, wird oben eine schöne, weich blanchirte Karviol-Rose eingesetzt.

Wälsche Brockerln.

Diese müssen rein geputzt und wie Karviol in Salzwasser blanchirt werden, wo man sie dann auf einer Schüssel erhoben anrichtet und entweder mit einer Holländer Sauce oder mit in Sardellen-Butter gerösteten Semmelbröseln servirt.

Karviol mit Sauce.

In einer Kasserole wird kochendes Wasser mit etwas Salz und Butter bereitet, und in selbes rein geputzter Karviol, von dem die halben Stengel abgeschnitten sind, eingelegt und weich blanchirt.

Mit diesem heißen Karviol-Wasser, etwas Mehl und kalter Butter wird eine Butter-Sauce abgerührt, etwas aufkochen gelassen, und nachdem der Karviol behutsam herausgenommen und auf einer Schüssel erhoben angerichtet ist, die Butter-Sauce darüber gegossen und ohne Auflage servirt.

Karviol mit Beschamele und Parmesan-Käse.

Der Karviol wird ebenso wie der vorhergehende blanchirt, dann eine dicke Einmach-Sauce mit 1 Theil Obers verdünnt, am Feuer etwas kurz verkocht und mit einigen Eierdottern legirt.

Der Karviol wird auf einer mit Butter geschmierten Porzellan-Schüssel erhoben angerichtet und mit dieser Beschamele-Sauce überschüttet, so wie mit geriebenem Parmesan-Käse dicht bestreut, zerlassene Butter löffelweise darüber gegeben und so in der Röhre gelb werden gelassen, jedoch ohne Garnitur auf derselben Schüssel angerichtet.

Faschirter Karviol.

Der wie gewöhnlich blanchirte Karviol wird auf ein Sieb gelegt, damit er abseiht und ausgekühlt und mit demselben eine dicht mit Butter ausgeschmierte Sturz-Kaserole so ausgelegt, daß die Rosen zu Boden und auf die Seiten kommen. Die Kasserole wird nun mit Kälberfasch angefüllt, 1/2 Stunde in Dunst gekocht, gestürzt und der Karviol mit Butter und Semmelbröseln überbrennt.

Gestürztes Gemüse.

Verschiedenfärbige gelbe Rüben werden in beliebige Formen ausgestochen und kurz mit Butter und Zucker anpassirt; weiße Rüben mit einem Schatterier-Messer in schöne Formen zudressirt, blanchirt und in Butter und Zucker anpassirt; so auch Sprossen, grüne Fisolen, grüne Erbsen, Spargelköpfchen und Karviol-Rosen grün blanchirt und abgeseiht. Nun wird eine Kasserole dicht mit Butter ausgeschmiert, ein Erdapfel abgeschält, in der Mitte zerschnitten und die eine Hälfte mit der Fläche in die Mitte der Kasserole zu Boden gelegt. Von diesem Erdapfel angefangen wird der Boden wie auch die Seitenwände der Kasserole mit den verschiedenfärbigen Pflanzen nach beliebigen Dessins ausgelegt, mit Hachéfasch das Ganze fingerdick überstrichen, und in den entstandenen leeren Raum der ganze Rest Gemüse, welches man jetzt durcheinander gemischt hat, eingefüllt.

Die in der Kasserole befindlichen Ingredienzien werden jetzt entweder mit in Blätter geschnittenem Schinken, Zunge oder Bratwürsten belegt, darüber ein Hachéfasch gegeben, gut zusammengedrückt und sammt der Kasserole in heißes Wasser gestellt. Nach einiger Zeit nimmt man selbe heraus, überdeckt sie mit einem Deckel, auf welchen man Glut gibt und stellt sie auf die heiße Platte.

Nachdem man es so 1/4 Stunde kochen gelassen hat, wird es auf die dazu bestimmte Schüssel herausgestürzt, um den Rand eine dünne Butter-Sauce gegeben, der Erdapfel herausgenommen, und in die dadurch entstandene Höhlung entweder feine grüne Erbsen, feiner, grün passirter, mit Butter und Salz abgerührter Spinat, oder eine schöne weiße Karviol-Rose eingesetzt und so zu Tisch gegeben.

Spargel mit Butter und Semmelbröseln.

Der geputzte Spargel wird in's Wasser gegeben, herausgenommen, mit Spagat gebunden, die Stengel gleichlang abgeschnitten, in eine Spargelwanne nebst einer Handvoll Salz gegeben, kochendes Wasser darüber aufgegossen, so

¼ Stunde gekocht, dann mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt, zugedeckt und auf die Seite gestellt.

Wenn die Zeit zum Anrichten kommt, wird derselbe herausgenommen, auf eine dazu bestimmte Schüssel gelegt, der Spagat abgenommen, und nachdem er mit in Butter gerösteten Semmelbröseln sehr flüssig überbrennt ist, servirt.

Spargel mit Butter-Sauce.

Nachdem der Spargel wie der obige abgekocht ist, wird mit dem Wasser, worin selber gekocht, eine Butter-Sauce gemacht, mit 1 Eierdotter legirt, entweder über den Spargel gegossen, oder für ein feineres Diner in eine Sauciere gegeben, der Spargel auf eine mit einer Serviette nett überzogene Schüssel gelegt und so servirt.

Spargel mit Morcheln (Maurachen).

Von den Morcheln werden die Stengel abgeschnitten und beseitigt, die Köpfchen gewaschen, in Ringe geschnitten und dann in Butter und Petersilie, bis sie riechen, anpassirt. Hat man dann mit Spargel-Wasser und Milchrahm eine Butter-Sauce abgerührt und aufkochen gelassen, wird selbe über den auf gewöhnliche Art abgekochten Spargel gegossen und sammt den Morcheln zu Tisch gegeben.

Spargel mit Mayonnaise

wird wie der obige behandelt, mit dem Unterschiede, daß anstatt Butter-Sauce eine Mayonnaise auf bekannte Art (nämlich wie bei den Saucen) verfertigt, über den angerichteten, ausgekühlten Spargel gegeben wird.

Spargel mit Essig und Oel.

Der Spargel wird auf oben beschriebene Art zubereitet und mit Essig und Oel angerichtet.

Artischocken.

Die Artischocken werden vom Stengel gerissen, die untersten Blätter von der Krone bis auf das weiße Fleisch abgeschnitten

und so lange in Salzwasser blanchirt, bis man die Blätter aus der Krone leicht herausziehen kann. Dann werden selbe in kaltes Wasser gegeben, die bärtige Mitte mit einem Kaffeelöffel vollkommen ausgehöhlt und wieder in kaltes Wasser gegeben.

Vor dem Anrichten werden selbe sammt dem Wasser warm gestellt, herausgenommen und zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt und mit grünen Erbsen gefüllt; wenn dann der Boden der Anrichtschüssel mit einer leichten Butter-Sauce bedeckt ist, werden die Artischocken darauf zierlich angerichtet und servirt.

Französische Erdäpfel.

Kleine Kipfel-Erdäpfel werden gekocht, ausgekühlt, und wenn sie geschält sind, in Scheiben geschnitten. Dann wird etwas Mehl in Butter geröstet, fein geschnittene grüne Petersilie, Zwiebeln, Sardellen und Limonienschalen hineingegeben, gut durcheinander gerührt, daraus mit Suppe eine kurze Sauce abgerührt, und nachdem man diese Sauce mit etwas Milchrahm, Salz und Gewürz etwas aufkochen gelassen hat, werden die Erdäpfel hineingegeben, welche man darin nochmals etwas kochen läßt.

Erdäpfel mit Majoran-Sauce.

Die gewöhnlichen Erdäpfel werden ganz auf die vorbeschriebene Art zubereitet, nur daß in das mit Butter geröstete Mehl feingeschnittene grüne Petersilie, Zwiebeln und Majoran, aber kein Milchrahm gegeben wird.

Erdäpfel sauer eingebrannt.

Wenn man eine braune Einbrenn gemacht, werden feingeschnittene Zwiebeln und Limonienschalen dareingegeben, mit einander gut vermischt, daraus mit Suppe und Essig eine Sauce abgerührt und etwas Salz und Beizkräutel dazugegeben.

Nachdem es aufgekocht hat, wird das Beizkräutel herausgenommen, statt diesem einige Löffel voll Milchrahm und die Erdäpfel hineingegeben und noch einmal aufkochen gelassen.

Erdäpfel-Püree.

Eine sehr mehlige Gattung Erdäpfel weich kochen, schälen, heiß passiren, ein Stück Butter dazugeben, mit heißem Obers oder Milch wie ein Koch abrühren, dann salzen, aufkochen lassen und anrichten.

Braunes Zwiebel-Puree.

Zehn große Häuptel spanische Zwiebeln werden nudlig geschnitten, in Salzwasser blanchirt, abgeseiht, einige Löffel voll gestoßenen Zuckers in Fett lichtbraun werden gelassen und die Zwiebeln sammt einem Stück Butter hineingegeben, weich und kurz gedünstet, von Zeit zu Zeit etwas Wein und Zucker zugegeben, und wenn es dick genug ist, zu verschiedenen feinen Fleischgattungen als Garnitur verwendet.

Sauerampfer-Püree.

Der Sauerampfer muß in Salzwasser weich blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, gut ausgedrückt, fein geschnitten und passirt werden. Dann wird eine dicke Butter-Sauce dazugegeben, Salz, Muskatnuß und von Zeit zu Zeit etwas Obers am Feuer dazugerührt und dann angerichtet.

Kastanien-Püree.

Weich gekochte, abgeschälte und passirte Kastanien werden in ein Stück zerlassene Butter gegeben, mit Obers verdünnt und etwas Zucker, Zimmt und Muskatnuß dazugegeben.

Champignon-Püree.

Wenn die Champignons von Wurzeln befreit, rein ausgewaschen und sammt den Stengeln fein zusammengeschnitten sind, werden selbe in einem Stück zerlassener Butter kurz gedünstet, einige Löffel voll Butter-Sauce mit 3½ Deciliter kochenden Obers, Salz und Muskatnuß tropfenweise am Feuer eingerührt, dann passirt und angerichtet.

Erbsen-Püree.

Fein geschnittene Zwiebeln werden in Butter sehr blaß anpassirt, weichgekochte, passirte Erbsen hineingegeben, und nachdem man sie mit weißer Suppe verdünnt hat, läßt man selbe mit etwas Salz und Gewürz aufkochen, und richtet sie entweder mit Kaiserfleisch oder Frankfurter Würsten oder geselchtem Schinken an.

Fisolen-Püree.

Die Fisolen werden eben so behandelt wie obige Erbsen, dann etwas Butter eingerührt, und nebst allen oben angeführten Ingredienzien, wenn es beliebig ist, auch etwas Essig mit verkocht.

Linsen-Püree.

Wenn es auf obenbeschriebene Art zubereitet ist, wird es mit gebratenen Rebhühnern angerichtet.

Böhmische Erbsen.

Die Erbsen werden mit weichem Wasser zugestellt, und wenn sie halb gekocht sind, aufgeschüttelt, damit die Häute in die Höhe kommen. Hat man dann diese abgenommen, so werden die Erbsen in einen andern Topf gegeben, mit Wasser aufgegossen, gesalzen und ohne zu rühren gekocht. Dann leert man selbe auf eine Schüssel, bestreut sie mit Semmelbröseln, brennt in Butter braun geröstete Zwiebeln darüber und richtet sie entweder mit Selchfleisch oder Frankfurter Würsten an.

Eingebrannte Erbsen.

Es wird Mehl in Butter oder Schmalz sehr blaß abgeröstet, darin etwas feingeschnittene Zwiebeln abgedünstet, und nachdem man hieraus mit Suppe eine kurze Sauce abgerührt hat, werden die weichgekochten Erbsen mit etwas Salz und Gewürz hineingegeben, aufgekocht und abgerichtet.

Eingebrannte Fisolen.

Zu einer blaßgelben Einbrenn werden feingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch etwas abgeröstet, daraus mit Suppe

und etwas Essig eine kurze Sauce abgerührt, und nachdem man selbe mit Beizkräutel, Salz und Gewürz aufkochen gelassen, nimmt man das Beizkräutel heraus, gibt die weichgekochten Fisolen hinein und läßt es so mit einander aufkochen.

Eingebrannte Linsen

werden so wie die Fisolen behandelt, nur daß zu den Linsen eine dunkle Einbrenn genommen werden muß.

Faschirte Champignons.

Diese werden in der Größe eines Thalers gewählt und nachdem man die Stengel herausgebrochen, das Schwarze ausgehöhlt und die Schale nett abdressirt hat, werden sie nebst einem Stück Butter, damit sie weiß bleiben, in Limonienwasser geworfen.

Dann werden die Champignon-Stengel, grüne Petersilie und ein ganzer Champignon fein geschnitten, in Butter etwas geröstet bis es zu riechen anfängt und hieraus, nachdem man 1 Löffel voll in Butter gerösteter Semmelbröseln, etwas Salz, Gewürz und 2 Eierdotter dazugerührt hat, eine Fülle (Fasch) bereitet.

Dieser Fasch wird nun in die ausgehöhlten Champignons erhoben eingefüllt, dieselbe in eine Minute-Kasserole eingesetzt, kurz vor dem Gebrauche in die Röhre gestellt und wenn der Fasch fest zu werden anfängt, angerichtet. Man gebraucht sie entweder als Garnirung zu verschiedenen Fleischgattungen, oder in einer kurzen Butter-Sauce als Gemüse.

Auch können die Champignons mit feinem Kälberfasch, den man mit dem Vorbeschriebenen gemischt hat, gefüllt werden.

Faschirte Morcheln.

Es werden 7 Dekagr. Krebsbutter abgetrieben und in dieselbe eine abgeriebene, mit Milch genetzte Semmel, feingeschnittene grüne Petersilie, die ausgelösten feingeschnittenen Krebsscheeren und Schweife, 4 Eierdotter, 1 Eßlöffel voll

Milch eingerührt, und die so zubereitete Fülle in die Morcheln, welche man früher vom Stengel befreit, gut ausgewaschen und etwas gesalzen hat, eingefüllt und gut zusammengedrückt.

Hierauf wird eine Schüssel mit Krebsbutter bestrichen, mit Milchrahm übergossen, und nachdem die Morcheln in dieses eingesetzt sind, wird wieder Milchrahm darübergegossen, mit Semmelbröseln bestreut und so in der Röhre etwas gedünstet.

Morcheln mit Milchrahm-Sauce.

Die Morcheln werden abgestutzt, in Ringe geschnitten, ausgewaschen, in grüner Petersilie und Butter anpassirt, bis sie riechen, dann eine kurze Butter-Sauce darübergegeben nebst etwas Milchrahm, Salz und Mußkatnuß, und dann angerichtet.

Pilzlinge.

Von diesen wird der Stengel abgeschnitten, das Rauhe abgeschält, das Wurmige weggeworfen, blattweise geschnitten, und wenn man grüne Petersilie in Butter etwas anpassirt hat, werden die Schwämme dareingegeben und so kurz gedünstet, wo man sie dann entweder als Garnitur zu verschiedenen Fleischgattungen oder als Gemüse anrichtet.

Bredlinge.

Wenn man die Stengel ausgerissen, inwendig gut ausgeputzt und gesalzen hat, werden sie so einige Minuten im Wasser liegen gelassen, dann ausgedrückt, in Butter getunkt, mit Semmelbröseln bestreut, dann in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole eingesetzt und zugedeckt gedünstet.

Während dem werden die abgenommenen Stengel und grüne Petersilie feingeschnitten, in Butter, bis sie riechen, anpassirt, Milchrahm, Salz und Gewürz dazugegeben und aufgekocht, und wenn dann die Bredlinge auf einer Schüssel angerichtet sind, diese Sauce darübergegeben.

Vierte Abtheilung.

Von den Fleischgattungen.

Vom Kochen des gewöhnlichen Rindfleisches.

Man wählt ein schönes Tafelstück, löst hievon das Bein aus, klopft es gut, und nachdem es ausgewaschen ist, gibt man es in den dazu bestimmten Fleischtopf, füllt ihn überhalbvoll, um es schneller zum Kochen zu bringen, mit Wasser an, und stellt eine mit Wasser gefüllte Kasserole darneben auf die Platte. Wenn es zu kochen anfängt, wird es rein abgeschäumt, mit dem daneben stehenden Wasser voll angefüllt, und so unter fleißigem Abschäumen fortkochen gelassen, bis es rein verschäumt hat.

Dann wird 1 Stück geputzter Sellerie, 1 Stück gelbe Rübe, Petersilienwurzel, ein kleines Stückchen Kohl mit Zwiebel, Alles in kleine Theile geschnitten, nebst etwas Salz dazugegeben, und so einige Stunden langsam kochen gelassen, dann das Fett davon abgenommen. Dieses abgenommene Fett wird, wenn es rein ausgekocht ist, daß es keine Feuchtigkeit mehr in sich hat, rein abgeseiht, und entweder zum Abtreiben von Suppenspeisen, hauptsächlich aber zum Einrichten der Suppen und Saucen verwendet.

Die von dem Fleisch ausgelösten Beine sammt der dabei befindlichen Zuwage werden rein ausgewaschen, klein zerhackt, und nebst einem Stückchen Leber entweder zum Einrichten einer braunen Suppe verwendet, oder, wenn diese nicht gegeben werden sollte, kann man sie beim Zustellen des Fleisches auf den Boden des Fleischtopfes legen, und so mit kochen.

Rindfleisch, Boeuf à la mode.

Ein Ortschärzel von ungefähr 4½ Kilogr. wird gut geklopft, von der untern Seite schief Löcher dareingeschnitten,

und in selbe gliedlange, in Salz und Gewürz gewälzte Stückchen Speck hineingesteckt, das Fleisch in eine Oval-Kasserole, die man mit Speckblätter ganz ausgelegt und den Boden mit Zwiebeln und Wurzelwerk belegt hat, hineingegeben, einige Körner Gewürz dazugegeben, und so mit einem passenden Deckel zugedeckt eine Stunde dünsten gelassen.

Wenn es dann zu prasseln anfängt, wird einigemal etwas Suppe zugegossen und nachdem es kurz zusammengedünstet ist, ½ Liter guten alten Weines oder Suppe daraufgegossen, der Rand mit Papierstreifen gut vermacht und so 4 bis 5 Stunden gedünstet. Dann legt man das Fleisch in eine andere Kasserole aus, schüttet den passirten Saft, von dem man das Fett rein abgenommen hat, darüber und läßt es bis zum Anrichten zugedeckt auf einem warmen Orte stehen, wo man es dann entweder mit Majoran oder feinem Gemüse garnirt zu Tische gibt.

Stoffade.

Ein dem oben ähnliches Stück Fleisch wird, nachdem man 28 Dekagr. oder ½ Zunge, so auch Speck, den man jedoch in Gewürz eingewälzt, geschnitten hat, so wie das vorhergehende behandelt, nur daß der Speck wechselweise mit dem Schinken oder der Zunge in die Löcher eingesteckt wird.

Nun wird eine Kasserole mit Speckblättern ausgelegt, einige Häuptel spanische Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzes Gewürz, Limonienschalen und 8 Lorbeerblätter darauf gelegt, das Fleisch, welches man früher mit Salz und Gewürz etwas eingerieben hat, dareingegeben und an der Seite einige Schnitten Brot und einige Handvoll dürrer Zwetschken herumgelegt.

So zugedeckt läßt man es eingehen, gibt einen gut gemessenen Liter rothen Wein dazu, verpickt den Rand mit Papierstreifen und nachdem es 4 bis 5 Stunden gedünstet hat, wird es wie das obige entweder mit Majoran oder Reis garnirt angerichtet.

Saftbraten.

Ein Lungenbraten, von dem die Beine ausgelöst sind, wird abgehäutet und von der untern Seite gliedlanger Speck

den man früher in Salz und Gewürz eingewälzt hat, eingesteckt.

Dann wird eine Kasserole mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz, Beizkräutel, den klein zerhackten Beinen und der abgelösten Haut eingerichtet, der Lungenbraten gesalzen und in diese Kasserole gelegt. Wenn er braun eingegangen ist, wird rother Wein oder Suppe darauf gegossen, weich gedünstet und ausgelegt, der Saft passirt, das Fett rein abgenommen und über den bereits tranchirten Braten gegeben, so mit Maccaroni oder mit in Butter gerösteten Erdäpfeln angerichtet.

Gewickelter Rindsbraten.

Hiezu wird ein schönes Beirüthstück gewählt, die Beine ausgelöst, gut geklopft, eingesalzen, und nachdem man auf obenbeschriebene Art den Speck eingesteckt hat, mit Coriander bestreut. Speck, Zwiebel, grüne Petersilie, Sardellen und Limonienschalen werden mit einem Schneidemesser fein zusammengeschnitten und auf die innere Seite des Fleisches aufgestrichen, welches man dann mit einer Dressirnadel zudressirt, mit Spagat gut umwickelt, und in eine mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Beizkräutel und ganzem Gewürz eingerichtete Kasserole so einlegt, daß die offene Seite nach oben gekehrt ist.

Wenn es braun eingegangen ist, wird so viel rother Wein und Suppe daraufgegossen, daß es darüber zusammengeht, zugedeckt, 4 bis 5 Stunden gedünstet, und wenn es mürbe ist, ausgelegt; nun löst man den Spagat ab, stellt das Fleisch mit etwas Saft auf einen warmen Ort und gießt den übrigen passirten Saft, nachdem man das Fett rein abgenommen, über das tranchirte Fleisch, welches man mit Maccaroni garnirt.

Mostbraten.

Ein von Beinen gelöster Lungenbraten wird so wie der Saftbraten behandelt, nur daß anstatt Speck geschnittenes Mark verwendet wird, dann belegt man den Boden einer Oval-Kasserole mit blattlig geschnittenem Mark, gibt Wurzel-

werk, Gewürz und einige Lorbeerblätter dazu, und legt den Braten darauf.

Braun eingegangen, werden von Zeit zu Zeit einige Löffel voll Suppe zugegossen, einige Brotschnitten und Limonienschalen um den Rand gelegt, mit Most oder frischem Weintraubensaft voll angefüllt, und nachdem man 1 Stück Zucker und Zimmt dazugegeben hat, zugedeckt, der Rand mit Papierstreifen gut vermacht, und so 3 bis 4 Stunden weich gedünstet. Kurz vor dem Gebrauche wird der Deckel weggenommen, der Braten tranchirt, mit dem passirten Saft, von dem man das Fett abgenommen, und dafür abgerebelte Weintrauben hineingegeben hat, übergossen und mit feingeschnittenen Limonienschalen bestreut.

Esterházy-Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird wie vorher ausgelöst und abgehäutet, dann von der unteren Seite so von einander geschnitten, daß man selben auseinander, doch nicht getrennt legen kann; Speck, Limonienschalen, Sardellen und Kappern feingeschnitten, werden auf die innere Seite des Bratens, welcher früher gesalzen werden muß, aufgestrichen, das Fleisch zusammengerollt und mit Spagat umwickelt.

Hat man dann eine Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz, Beizkräutel, den klein gehackten Beinen und der abgelösten Haut eingerichtet, wird das Fleisch mit der offenen Seite nach oben eingelegt, braun eingehen gelassen, von Zeit zu Zeit Suppe zugegossen, und wenn es kurz gedünstet ist, in eine andere Kasserole ausgelegt.

Dann wird feingeschnittene Limonienschale, Zwiebeln, Sardellen und grüne Petersilie in Butter anpassirt, etwas Milchrahm mit einem Löffel voll Mehl abgerührt, zu dem Anpassirten gegeben und aufkochen gelassen; der vom Fett befreite und mit Milchrahm gemischte Saft wird zu dem Braten gegeben, etwas damit verkocht, und nachdem das Fleisch tranchirt ist, die passirte Sauce darübergegossen. Als Garnitur hiezu werden kleine Erdäpfel verwendet.

Faschirter Lungenbraten.

Dieser wird ganz so wie der vorige behandelt, mit Salz und Gewürz bestreut, mit Bratwürsten-Fasch überstrichen, zusammengerollt und verbunden und in einer wie früher eingerichteten Kasserole gedünstet. Dann wird Milchrahm und etwas Limonienschale dazugegeben, aufkochen gelassen, wenn er tranchirt ist, der Saft und fein geschnittene Limonienschalen darüber gegeben und mit kleinen Erdäpfeln garnirt.

Gewöhnlicher Lungenbraten.

Dieser wird von Beinen ausgelöst, abgehäutet, nett gespickt, gesalzen und in eine mit Wurzelwerk, Zwiebeln, ganzem Gewürz, Beizkräutel, den klein zerhackten Beinen und der abgelösten Haut eingerichteten Kasserole mit der gespickten Seite nach oben gelegt, so braun eingehen gelassen, mit Suppe und Essig aufgegossen.

Ist er dann weich gedünstet, so wird er in eine flache Kasserole ausgelegt, mit Milchrahm überzogen, in die Röhre gestellt und fleißig begossen; darnach wird der Saft sammt dem Wurzelwerk passirt, mit diesem und in Butter geröstetem Mehl eine Sauce abgerührt bis selbe kocht, das vorhandene Fett und die Haut rein abgenommen, und nachdem es mit Milchrahm, Kappern und feingeschnittenen Limonienschalen noch einmal verkocht hat, in eine Sauciere gegeben. Beim Anrichten werden um den Rand des tranchirten Bratens, welcher mit nudelartig geschnittenen Limonienschalen bestreut ist, in Butter geröstete Erdäpfel gegeben.

Trocken gebratener Lungenbraten.

Der wie gewöhnlich zubereitete ungespickte Lungenbraten wird, wenn er gesalzen ist, in einen dicht mit klärisirter Butter*) ausgeschmierten Papierbogen und nebst diesem in

*) Die Butter wird in einer Kasserole auf die heiße Platte gestellt und so lange gekocht, bis sich die ganze darin befindliche Säure zu Boden gesetzt hat und die Butter wie ein reines Oel aussieht. Die so gereinigte klärisirte) Butter wird zum Braten verwendet.

noch zwei andere weiße Bogen eingewickelt, mit Spagat gut verbunden und in eine Bratpfanne gelegt. So läßt man ihn 3 bis 4 Stunden braten, begießt selben von Zeit zu Zeit mit verkochtem Braisesaft*) (den man vorher bereitet hat), löst vor der letzten 1/4 Stunde das Papier ab und läßt ihn noch, bis der Speck gelb ist, unter fortwährendem Begießen mit zerlassener Butter, 1/4 Stunde braten. Angerichtet wird selber wie der obige.

Englischer Rindsbraten.

Ein schönes Beirüthstück von ungefähr 4 Kilo, von dem die Beine ausgelöst sind, wird geklopft, gesalzen, mit Gewürz bestreut, in einem mit Butter geschmierten Papierbogen und nebst diesem noch in 3 andere Papierbogen oder in Speck eingewickelt, gut verbunden und entweder in einer Bratpfanne oder am Spieß durch 4 Stunden gebraten.

Hat man es so mit Suppe oder klärisirter Butter von Zeit zu Zeit begossen, wird die letzte halbe Stunde das Papier abgenommen, das Fleich noch etwas gelb gebraten und beim Anrichten der Saft und kleine in Sardellenbutter geröstete Erdäpfel dazugegeben.

Italienisches Rindfleisch.

Ein schönes gestutztes Tafelstück wird mit gliedlangen Stückchen Speck, welche in Gewürz eingewälzt sind, gespickt und in Braisesaft gedünstet; dann in eine Minut-Kasserole ausgelegt, mehrmalen mit Milchrahm überzogen und mit Parmesankäse bestreut.

Ist es dann in der Röhre so gebraten, daß es eine gelbe Kruste bekommen hat, so wird es mit Maccaroni garnirt und angerichtet.

---

*) Da dieser Saft bei vielen Fleischgattungen verwendet wird, und nicht jede Anfängerin die Zubereitung desselben wissen dürfte, so folgt selbe nachstehend:

Eine Kasserole wird mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Limonienschalen und Beizkräutel eingerichtet, welches man nebst klein zerhackten Beinen braun eingehen läßt, mit Suppe aufgießt, und, wo es anwendbar ist, etwas Essig oder Wein dazugibt und so gut kochen läßt.

Ungarisches Rindfleisch.

20 Dekagr. Speck, etwas Lorbeerblätter, Petersilie, Limonienschalen werden fein geschnitten, und wenn sie etwas anpassirt sind, legt man einen dicken, ausgelösten und abgehäuteten Lungenbraten, welchen man vorher etwas geklopft und in zweifingerbreite Stücke zerschnitten hat, hinein, bestreut selben mit Gewürz und dünstet ihn so auf beiden Seiten etwas. Hierauf werden 3 Deciliter rother Wein darübergegossen, einige Brotschnitten und etwas Kimm dazugelegt und wenn er gedünstet ist, mit der durchpassirten Sauce angerichtet.

Beef-Steak am Rost gebraten.

Der Lungenbraten wird in zweifingerdicke Stücke zerschnitten, mit einem Messerrücken Salz und Gewürz eingeklopft, und nachdem er in eine nette Runde geformt, in Butter und auf den Rost gelegt ist, selber durch 70 Minuten an einer jähen Glut gebraten und mit gerösteten Erdäpfeln servirt.

Beef-Steak mit Kräutern und Semmelbröseln.

Von einem abgehäuteten Lungenbraten werden wie oben Stücke geschnitten, halbfingerdick geklopft, mit einem Messerrücken Salz, Gewürz und Semmelbröseln eingeklopft und kurz vor dem Gebrauche in klärisirter Butter auf beiden Seiten gebraten, dann ausgelegt.

In dieselbe Pfanne nun wird feingeschnittene grüne Petersilie, Zwiebel und Kerbelkraut hineingegeben, darin etwas anpassirt, mit Suppe aufgelöst, und nachdem das Beef-Steak mit gerösteten Erdäpfeln garnirt ist, der Saft darübergeseiht.

Beef-Steak mit Sauce.

Der auf obenerwähnte Art behandelte Lungenbraten wird in einer Minut-Kasserole, worin sich heiße, klärisirte Butter befindet, eingelegt und auf beiden Seiten bis er heiß zu werden anfängt, gebraten, geschnitten, dann mit einer Butter-Sauce übergossen.

Hat man dann fein in Butter anpassirte, grüne Petersilie, Champignons und etwas Limoniensaft dazugegeben und aufkochen gelassen, so wird die durchpassirte Sauce mit dem Fleische angerichtet.

Schwäbisches Fleisch.

2 Kilo Lungenbraten werden zu einem Fasche zerhackt und mit 30 Dekagr. geschnittenem Mark, 2 geweichten gut ausgedrückten Semmeln, anpassirten fines herbes, Salz, Gewürz, Limonienschalen und 3 ganzen Eiern gestoßen, passirt und auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt.

Aus dieser Masse wird nun ein Striezel geformt, dieser in zweifingerdicke Stücke geschnitten, selbe in Mehl eingewälzt und nachdem sie mit einem Messer filetförmig zudressirt sind, nochmals einige Male in Mehl umgewendet und dann in heißer klärisirter Butter auf beiden Seiten schnell gebraten. Hierauf wird fein geschnittene, in Butter anpassirte grüne Petersilie, Limonienschalen, Champignons, Sardellen und Kappern in eine Braise-Sauce, welche man früher bereitet hat, nebst etwas Milchrahm eingerührt, aufgekocht und dann diese Sauce auf eine Schüssel gegeben, auf deren Rand das Fleisch herumgelegt wird.

Gewöhnlicher Rostbraten mit Zwiebeln.

Der abgelöste, mit Fett unterwachsene Rostbraten wird geklopft, gesalzen und in heißer klärisirter Butter oder Schweinfett jähe gebraten, dann nudelig geschnittene Zwiebeln darüber gestreut, und wenn diese gelb zu werden anfangen, das Fleisch umgewendet und wieder so behandelt. Ist er dann gebraten, so nimmt man selben heraus und gießt in die Pfanne, worin er gebraten, etwas Suppe, welche man am Feuer auflöst und über den angerichteten Rostbraten gibt.

Rostbraten mit Knoblauch.

Wird ebenso wie der obige zubereitet, nur daß anstatt Zwiebeln feingeschnittene Rokambolen oder Knoblauch, und zwar zu der Zeit, als man die Suppe zur Auflösung des Saftes aufgießt, in diesen Saft gegeben wird.

Rostbraten mit Sardellen.

Auch dieser wird auf die obenerwähnte Art, jedoch mit dem Unterschiede behandelt, daß in den Saft ein Stück Sardellen-Butter gegeben wird.

Rostbraten gedünstet.

Aus den ausgelösten Knochen wird ein Braisesaft gemacht; auf den Boden einer Kasserole feingeschnittene Zwiebeln gegeben, und der Rostbraten, der früher geklopft, gesalzen und gewürzt wurde, darauf gelegt, dann auf die heiße Platte gestellt.

Fängt er nun an etwas zu dünsten, so wird von Zeit zu Zeit dieser Braisesaft darüber gegossen, der Braten öfters umgewendet und so mürbe gedünstet, wo man dann etwas Mehl mit Milchrahm und den Rest von diesem Braisesaft abgerührt dazu gibt und es so aufkochen läßt.

Schwedischer Rostbraten.

Wenn der Rostbraten wie oben ausgelöst, gesalzen, gewürzt und in 4 Theile zerschnitten ist, wird der Boden einer Kasserole mit feingeschnittenem Speck, Sardellen, Petersilie, Zwiebeln und Limonienschalen bestrichen, und darin der Rostbraten schnell auf beiden Seiten gebraten. Dann seiht man das Fett ab, gibt dafür etwas Milchrahm über den Braten und läßt ihn so zugedeckt in einer kurzen Sauce dünsten.

Beim Anrichten wird selber gewöhnlich mit Milchrahm-Nockerln garnirt.

Esterházy-Rostbraten.

Der von Beinen ausgelöste Braten wird, wenn er geklopft, gesalzen und gewürzt ist, in eine mit feingeschnittenen Zwiebeln eingerichtete Kasserole eingelegt und wenn er auf beiden Seiten gelb gebraten ist, mit feingeschnittener grüner Petersilie, Zwiebeln, Kappern, Limonienschalen und Sardellen bestreut und gut durcheinander gemischt. Hat man dann etwas Milchrahm dazugegossen, so wird aus den ausgelösten Beinen eine Braise-Sauce gemacht, der Braten darin etwas aufgekocht

und beim Anrichten mit weichgekochtem, nudelartig geschnittenen Wurzelwerk garnirt.

Gespickter Rostbraten.

Dieser wird ein wenig geklopft, dann gespickt und gesalzen, und wenn man ihn in Mehl eingedunkt hat, in eine mit einer Braise-Sauce eingerichtete Kasserole mit der gespickten Seite nach oben eingelegt.

Nun läßt man ihn in der Röhre braten, begießt ihn mit Milchrahm und mit dem dabei befindlichen Braisesaft, und wenn der Speck gelb ist, läßt man ihn auf der Platte vollkommen weich dünsten, wo er dann mit kleinen Erdäpfeln beim Anrichten garnirt wird.

Faschirter Rostbraten.

Zu fünf auf die gewöhnliche Art zubereiteten Schnitzeln wird ein sechstes zu einem Fasche gehackt, 14 Dekagr. Mark fein geschnitten, eine geweichte, gut ausgedrückte Semmel, Zwiebeln, grüne Petersilie, Sardellen, Kappern und Limonienschalen sammt diesem Fasche und 2 ganzen Eiern gestoßen, gesalzen, gewürzt, und wenn es passirt ist, auf diese Schnitzeln aufgestrichen, welche man dann zusammenrollt und mit Spagat verbindet.

Hierauf wird in einer Kasserole ein Braisesaft, zu welchem man das am Sieb Zurückgebliebene gegeben hat, braun eingehen gelassen, der Braten, den man früher in Mehl gedunkt hat, dareingelegt, und nachdem man etwas Bertram-Essig dazu gegossen hat, läßt man es so mit etwas Milchrahm in einem kurzen Safte dünsten. Hat man dann den Braten ausgelegt, den Spagat abgelöst und den Saft sammt dem Wurzelwerk passirt, so nimmt man das Fett rein ab, gibt beim Anrichten diese Sauce darüber und garnirt es mit Nockerln. Jedoch kann auch statt des Rindfleisch-Fasches ein Schweinfleisch-Fasch verwendet werden.

Gollasch-Fleisch.

Kernfett oder Speck, Zwiebeln und Wurzelwerk, Alles fein geschnitten, wird etwas braun eingehen gelassen, und

dann ein ausgelöstes Rindfleisch, welches man früher abgehäutet und in halbeiergroße Stücke zerschnitten hat, nebst etwas Kimm, Salz, Gewürz, Paprika, würflig geschnittenes Wurzelwerk, Essig und Suppe darein gegeben. So zugedeckt läßt man es etwas dünsten, und wenn es weich zu werden anfängt, werden einige Löffel voll Mehl mit etwas Milchrahm abgerührt, zu diesem Fleische gerührt, und nachdem es zu einer kurzen Sauce verkocht ist, mit Nockerln angerichtet.

Rindszunge mit Aspignol-Sauce.

Während man eine frische Rindszunge weich kocht, wird eine Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Limonienschalen eingerichtet, dieses darin braun eingehen gelassen, und wenn man es mit Suppe und gutem Rusterwein eingegossen hat, läßt man es zugedeckt aufkochen. Hierauf wird es abgeseiht, daraus mit Mehl und Butter eine Sauce abgerührt, welche man so lange rühren muß, bis sie kocht, worauf man die Haut und das Fett rein abnimmt, ein Stück Glace, einige Löffel voll Karmelzucker und von einer Limonie den Saft dazugibt und es nochmals verkochen läßt.

Nun wird die Zunge abgezogen, in nette Stücke geschnitten, in einem Kranz auf die Schüssel gelegt und diese Sauce darübergegossen.

Polnische Zunge.

Wenn man die Kasserole so wie vorhin eingerichtet, mit dem daraus gekochten und abgeseihten Saft eine Sauce abgerührt hat, wird doppelt so viel Karmelzucker als bei der vorigen, Weinbeeren, Rosinen, fein geschnittene Mandeln, Orangenschalen und etwas Zimmt dazugegeben, mit einander verkocht und über die geschnittene Zunge gegeben.

Gespickte Zunge mit Milchrahm.

Eine eingepökelte, weichgekochte Zunge zieht man ab, läßt sie auskühlen und wenn sie dann gespickt ist, legt man selbe in eine Minut-Kasserole, in welcher sich gut eingekochter

Braisesaft befindet. Darin wird sie nun mit Milchrahm überzogen, mit Semmelbröseln bestreut, und dieses so lange wiederholt, bis der Speck gelb ist, wo dann die Zunge auf eine Schüssel gelegt, der Saft auf den Rand derselben gegeben und mit Limonienschalen bestreut wird.

Zunge in Papillotes.

Eine eingepökelte, weich gekochte Zunge, von der man die Haut abgezogen hat, wird in fingerdicke, filetförmige Stücke geschnitten, und so wie die Cotelettes in Papillotes zubereitet. Hat man dann in einer Kasserole einen Braisesaft mit einem Stückchen Glace und Limoniensaft kurz verkochen lassen, so wird diese Sauce in einer Sauciere zu der Zunge gegeben, welche man als Assiette servirt.

Pökelzunge mit Kren.

Wenn diese weich gekocht und abgezogen ist, schneidet man selbe in nette Süçke, legt sie auf eine Schüssel in einen Kranz zusammengestellt und füllt die Mitte mit in Bänder geschabtem Kren aus. Auch diese wird als Assiette servirt.

Vom Schöpsenfleisch.

Schöpsenschlägel.

Derselbe wird gut geklopft, abgehäutet, und wenn man an der inneren Seite desselben Löcher gestochen hat, in selbe Rokambolen gesteckt, gesalzen und in eine mit Fett, Zwiebeln, Wurzelwerk, Beizkräutel, etwas Rokambolen und den abgelösten Häuten eingerichtete Kasserole, wenn alles dieses braun eingegangen ist, gelegt.

Hier läßt man ihn nun etwas dünsten, und gießt von Zeit zu Zeit etwas Suppe auf; fängt er dann zu braten an, wird er mit Suppe voll aufgegossen und darin weich gedünstet, worauf selber ausgelegt, der Saft sammt dem Wurzelwerk passirt und hiervon das Fett rein abgenommen wird.

Ist dann in Fett oder Butter etwas Mehl geröstet, mit diesem Saft eine Sauce abgerührt, so läßt man selbe nur von einer Seite kochen, nimmt das Fett und die Haut rein ab, gibt feingeschnittene Limonienschalen, Kappern und etwas Milchrahm dazu, und wenn es nochmals aufgekocht ist, wird die Sauce über den tranchirten Schlägel gegossen, welchen man mit kleinen Erdäpfeln garnirt.

Schöpsenschlägel mit Fisolen.

Der Schlägel wird wie der obige behandelt, dann eine gewöhnliche Zwiebel-Sauce gemacht, welche mit dem Schlägelsaft abgerührt, passirt, verkocht und sammt dem Schlägel angerichtet wird, welchen man beim Anrichten mit weichgekochten Fisolen garnirt.

Schöpsenschlägel mit Paradies-Sauce.

Auch dieser wird auf die oben beschriebene Art behandelt, mit dem Unterschiede jedoch, daß hiezu keine Rokambolen und statt Bertram-Essig rother Wein und Suppe zum Aufgießen verwendet wird.

Wenn er weich gedünstet ist, wird mit dem Safte eine gewöhnliche Paradies-Sauce abgerührt, verkocht und nachdem das Fett rein abgenommen ist, der Schlägel angerichtet.

Schöpsenschlägel auf Wildpret.

In einer Kasserole läßt man Fett, Wurzelwerk, Beizkräutel, ganzes Gewürz, Zwiebeln, Wachholderbeeren und die vom Schlägel abgelösten Häute braun eingehen, gießt selbe mit Bertram-Essig und Wasser auf und läßt es verkochen und dann auskühlen.

Der abgehäutete und gespickte Schlägel wird dann in einen Weidling mit der gespickten Seite nach unten gelegt, die ausgekühlte Beize darüber gegossen und darin einige Tage auf einem kühlen Orte liegen gelassen; dann wird selber herausgenommen, in einer Kasserole mit der Speckseite nach oben gelegt und in 3 Deciliter rothem Wein sammt der Beize weich gedünstet.

Von da wird selber in eine flache Kasserole ausgelegt, der Saft abgeseiht und hievon etwas zu dem Braten gegeben, welchen man mit Milchrahm überzieht, in die Röhre stellt, fleißig begießt, mit dem andern Theile des Saftes eine Sauce abrührt, und mit etwas Milchrahm und feingeschnittenen Limonienschalen verkochen läßt, in eine Sauciere gibt und mit dem tranchirten Schlägel anrichtet.

Gollasch von Schöpsenfleisch mit grünen Fisolen.

Das Schöpsenfleisch wird in der Größe wie vorhin erwähnt geschnitten, in feingeschnittene, in Speck anpassirte Zwiebeln und Rokambolen gelegt, etwas Kimm, Gewürz, Salz, Paprika und Suppe dazugegeben und weich gedünstet. Dann wird etwas Mehl in Milchrahm abgerührt, damit aufgedünstet, daß es kurz gebunden ist, so auch grüne Fisolen, welche in schiefe Stücke zerschnitten, blanchirt, in kaltes Wasser gegeben und dann abgeseiht wurden. Dieses untereinander gemengt wird angerichtet.

Schöpsen-Cotelettes à la minute.

Die Cotelettes werden nett zudressirt, etwas breit geklopft, in klärisirte Butter getunkt, auf einen Rost gelegt, einige Minuten vor dem Gebrauche auf eine jähe Glut gestellt und etwas gesalzen, wo man sie dann auf beiden Seiten braten läßt. Nachdem man die Beine mit Papillotes besteckt hat, wird in der Mitte der Schüssel eine dicht eingekochte, mit Bertram-Essig gesäuerte Braise-Sauce gegeben.

Selbe können auch als Assiette gegeben werden.

Gedünstete Schöpsen-Cotelettes.

Mit klein zerhackten Beinen wird ein Braisesaft gemacht, braun eingehen gelassen und abgeseiht, worin dann die Cotelettes gedünstet und angerichtet werden.

Vom Lammfleische.

Glacirter Lammsschlägel.

Eine Kasserole wird mit Fett, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und den vom Schlägel abgelösten Häuten eingerichtet, der eingepickte, gesalzene und gespickte Schlägel so dareingelegt, daß die gespickte Seite nach Oben zu liegen kommt; hat man ihn darin braun eingehen gelassen, so wird etwas Suppe und Wein aufgegossen, weich gedünstet und sodann ausgelegt.

Mit der Hälfte des abgeseihten Saftes wird eine Schü-Sauce gemacht, die andere Hälfte zu dem Schlägel gegeben, welchen man in der Röhre so lange braten läßt, bis der Speck gelb ist, ihn während dem fleißig begießt und dann auf der Maschine glacirt; ist derselbe endlich tranchirt und wieder zusammengestellt, so gibt man beim Anrichten die Sauce um den Rand der Schüssel.

Faschirte glacirte Lamms-Schultern.

Das Schulterbein wird ausgelöst, in diese Höhlung Kälberfasch gefüllt, und wenn die Schultern mit Spagat zudressirt und dadurch zu einer Schlägelform gebildet ist, in kaltes Wasser gegeben, dann aufgestellt und heiß werden gelassen, damit sie eine gewisse Steife bekommt. Hat man das Wasser abgeseiht und die Schulter abermals in kaltes Wasser gegeben, so wird sie gespickt und so wie der Lammsschlägel zubereitet, jedoch nur kürzer an der Zeit.

Holländer Schlägel.

Nachdem man Speck in erbsengroße Stücke zerschnitten und in Salz und Gewürz eingewälzt, werden Champignons, Sardellen und grüne Petersilie sehr fein geschnitten, anpassirt, in die Löcher, welche man mit einem Messer in dem bereits abgehäuteten Schlägel gemacht hat, eingefüllt und der Speck darauf gesteckt.

Sodann wird der Schlägel gesalzen, in eine mit Butter, Zwiebeln, Champignons, Wurzelwerk und ganzem Gewürz eingerichtete Kasserole gelegt, braun eingehen gelassen und mit rothem Wein und Suppe aufgegossen. Ist er dann weich gedünstet, so wird mit dem abgeseihten Saft eine braune Sauce abgerührt, damit ein Stück Glace aufgekocht, der Schlägel tranchirt, mit dieser Sauce übergossen und faschirte Champignons auf den Rand der Schüssel gegeben.

Gebratener Lammsbiegel.

Dieser wird untergriffen, mit einer Fülle, welche aus einer abgeriebenen, in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel, 5 Dekagr. Butter, 1 ganzen Ei, 1 Eierdotter, etwas Muskatnuß nebst einer Messerspitze feingeschnittener, grüner Petersilie gemacht wird, gefüllt, mit Spagat zudressirt, gesalzen und in eine Bratpfanne, deren Boden man mit einigen Holzspänen belegt hat, mit der Hautseite nach unten gelegt. Darin läßt man ihn nun 1 Stunde braten, wendet ihn öfter um und richtet ihn sodann an, jedoch kann selber auch am Spieße gebraten werden.

Braungedünsteter Lammsbiegel mit Reis.

Nachdem man eine Kasserole mit Zwiebeln, Wurzelwerk und ganzem Gewürz eingerichtet hat, wird der gesalzene und eingepickte Biegel dareingelegt, braun eingehen gelassen, von Zeit zu Zeit mit etwas Suppe und Wein aufgegossen, mehrmals umgewendet und so in einem kurzen Saft gedünstet. Beim Anrichten wird der tranchirte Biegel mit diesem passirten Safte übergossen und mit gedünstetem Reis garnirt.

Gebackenes Lämmernes.

Hiezu wird eines vom Vordertheile gewählt, welches man in kleine Stücke schneidet, salzt und wenn es eine Zeit lang gelegen ist, zuerst ins Mehl und dann in's Wasser taucht. Hat man es auch in Semmelbröseln einpanirt, so wird es in heißem Schmalz gelb gebacken.

Lamms-Cotelettes mit Fricassée gebacken.

Wenn diese auf die gewöhnliche Art zubereitet sind, werden sie in eine mit klärisirter Butter überzogene Minut-Kasserole eingelegt, auf beiden Seiten weiß soudirt, beim Umwenden gesalzen, und dann auf ein reines Tuch gelegt, damit das Fett hievon rein abtrocknet.

Dann wird ein Blech auf's Eis gelegt, die Cotelettes darauf, welche man dann, wenn sie vollkommen kalt sind, in eine kalte dichte Fricassée, in welcher ein Stück Glace aufgelöst ist, tunkt, und abermals auf das kalte Blech legt. Sind sie dann vollkommen steif geworden, so werden sie gleichförmig bestrichen, in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln einpanirt, und dieses noch einmal wiederholt, damit sie eine Kruste bekommen, sodann schnell aus dem Schmalz gebacken, und auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel angerichtet. Die Beine werden mit Papilottes besteckt, die Mitte der Schüssel mit grüner Petersilie bedeckt, und so auch als Assietten gegeben.

Lamms-Cotelettes mit Mayonnaise und Aspik.

Diese werden so wie die Obigen soudirt und auf ein Blech gelegt, dann in Mayonnaise, in welcher recht viel Aspik eingerührt ist, getunkt und auf einen Platfond-Deckel, welcher durch längere Zeit am Eise gestanden ist, aufgelegt und steif werden gelassen.

Hierauf werden selbe auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel so gelegt, daß der ovale Theil oberhalb, und der flache jedesmal nach unten in einen Kranz fortlaufend zu liegen kommt. Die hervorragenden Beine werden mit Papillotes besteckt, die Mitte der Schüssel mit klein gehacktem, der Rand aber mit dreieckig geschnittenem Aspik garnirt.

Griechische Lamms-Cotelettes.

Auch diese werden wie die vorherbeschriebenen zubereitet, gesalzen, in Eiweis getunkt, in Semmelbröseln einpanirt und in klärisirter Butter gelb gebraten. Dann wird die Butter abgeseiht,

die Cotelettes mit geschnittenen Champignons, grüner Petersilie, Kerbelkraut, Limonienschalen und etwas Sardellen bestreut, und wenn selbe angerichtet sind, wird in die Mitte eine Sauce gegeben, welche man aus einigen Tropfen Tafelöl, Limonienschalen und einem Stück Glace, Alles gut verkocht, bereitet hat.

Glacirte Lamms-Cotelettes.

Nachdem man selbe auf oben erwähnte Art in klärisirter Butter soudirt hat, wird die Butter abgeseiht und mit aufgelöstem Glace verkocht. Gibt man dann etwas Sauce darüber und in die Mitte gedünsteten Reis, so können selbe als eine Speise für sich servirt werden, oder man gebraucht selbe als Garnitur zu feinem Gemüse.

Vom Kalbfleische.

Fricandeau.

Ein Kalbsschlägel, von dem man die Nuß ausgelöst und diese von den feinen Häuten befreit hat, wird abgehäutet, gespickt, gesalzen und in eine mit Fett, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und den abgelösten Häuten eingerichtete Kasserole gelegt, darin braun eingehen gelassen und das Fricandeau mit der gespickten Seite nach oben daraufgelegt.

Dann werden etwas Suppe und 2 Deciliter guter Wein aufgegossen, jedoch daß es nicht darüber zusammengeht, ein mit Butter geschmierter weißer Papierbogen darüber gegeben und mit einem passenden Deckel zugedeckt und weich gedünstet. Von da wird es sodann in eine Minut-Kasserole ausgelegt, der Saft, worin es gedünstet, dazugeseiht und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in die Röhre gestellt, mit diesem Safte fleißig begossen und wenn der Speck etwas gelb gebraten ist, herausgenommen, worauf man es mit dem Safte auf der Maschine schön glacirt.

Hat man es dann tranchirt und auf eine Schüssel zusammengestellt, so wird auf den Rand derselben entweder eine Schü-Sauce oder feines Gemüse gegeben.

Gewickelter Nierenbraten.

Man schneidet Champignons, grüne Petersilie, Limonienschalen, etwas Zwiebeln, Speck und Sardellen fein zusammen, streicht es auf die von Beinen ausgelösten Nieren, rollt selbe so zusammen, daß die Hauptseite nach außen kommt, verbindet selbe mit Spagat, und nachdem man sie gesalzen hat, legt man sie auf Holzspäne in eine Bratpfanne mit der offenen Seite nach oben.

Dann wird etwas Suppe dazu gegossen, die Nieren in der Röhre mehrmalen mit klärisirter Butter überzogen, umgewendet, und wenn man dieselben 1 ½ Stunde gebraten und dann herausgenommen hat, der Spagat abgelöst, das Fleisch in Scheiben geschnitten und auf einer Anrichtschüssel zusammengestellt. Ist von dem Safte das Fett rein abgenommen und geseiht, so wird selber über die Scheiben gegossen und mit etwas Petersilie bestreut.

Gewickelte Kalbsbrust.

Wenn man aus derselben die Beine ausgelöst und die Knorpeln herausgeschnitten hat, wird selbe bis zum Fett vom Brustkern auseinander gelegt, mit einem gewöhnlichen Kälberfasch, den man mit feingeschnittener, in Butter anpassirter Petersilie, Champignons, dann mit feingeschnittenen Limonienschalen, Salz und Gewürz gut durchgerührt hat, bestrichen, mit der untern Seite nach innen zusammengerollt, mit Spagat verbunden und in eine Bratpfanne gelegt.

Sodann wird sie mit Schweinefett oder klärisirter Butter überzogen, etwas Suppe dazugegeben, mit diesem Saft während des Bratens, welches 1 ½ Stunde dauern muß, übergossen, herausgenommen und der Spagat abgelöst. Hat man sie dann in Scheiben tranchirt und auf eine Schüssel zusammengestellt, so wird der Saft darüber gegossen und mit beliebigem Pürée garnirt.

Gewickelte Kalbsbrust mit Pilzling-Sauce.

Die auf obige Weise zubereitete Brust wird in eine mit Butter, Champignons, Zwiebeln, Wurzelwerk und ganzem

Gewürz eingerichtete Kasserole mit der offenen Seite nach oben gelegt, braun eingehen gelassen, und wenn man es mit Suppe und gutem Wein aufgegossen hat, weich gedünstet und tranchirt.

Dann wird die Braise passirt, damit eine Sauce abgerührt, gut verkocht, das Fett abgenommen, und rein geputzte Pilzlinge, welche man klein blattlig geschnitten und in Butter anpassirt hat, dazugemischt. Diese Sauce gibt man dann über die angerichtete Kalbsbrust.

Gewickelte Kalbsbrust mit fines herbes.

Diese auf oben bemerkte Weise zubereitete Braise-Sauce wird mit fines herbes und Limonienschalen gemischt, in eine Kasserole gegeben, die in Scheiben geschnittene Kalbsbrust, welche man auf die schon beschriebene Art zugerichtet hat, darein gelegt und aufkochen gelassen, dann sammt dieser Sauce angerichtet und mit faschirten Champignons garnirt.

Glacirte Kalbsbrust.

Man läßt die von Beinen und Knorpeln befreite und gesalzene Brust in einer Braise braun eingehen, begießt selbe mit etwas Suppe und gutem Wein, und dünstet sie weich; hat man sie dann ausgelegt und zwischen zwei Tranchirbrettern, welche man mit einem Gewichte beschwert, eingepreßt, so wird aus der Hälfte des Saftes eine Schü-Sauce bereitet, mit der andern Hälfte die gepreßte und in eine nette Form zudressirte Kalbsbrust glacirt, das Fleisch tranchirt, und wenn man es auf einer Schüssel zusammengestellt hat, mit dieser Sauce übergossen und mit fachirten Gurken garnirt.

Glacirte Kalbsbrust gespickt und mit Fasch garnirt.

Diese wird von den Beinen und Knorpeln ausgelöst, in kaltes Wasser gegeben, mit diesem aufgestellt, und wenn es heiß geworden ist, herausgenommen und abermals in kaltes Wasser gegeben, damit das Fleisch eine gewisse Steife bekommt und man es spicken kann.

Ist dieses geschehen, so wird es auf braun eingegangenes Wurzelwerk mit der gespickten Seite nach oben gelegt, mit Suppe und weißem Wein aufgegossen, weich gedünstet, dann ausgelegt. Hat man dann den Saft abgeseiht und die Brust, bis der Speck gelb ist, gebraten und mit dem Saft glacirt, so wird ein schon vorher bereiteter Kälberfasch in ein mit Butter geschmiertes Papier gegeben, in Gestalt einer Roulade geformt, und 1½ Stunde in Salzwasser gekocht, worauf man selben herausnimmt, das Papier behutsam ablöst, den Fasch in Scheiben schneidet und die angerichtete Brust garnirt.

Kalbsbrust mit Paprika.

Eine ausgelöste und gesalzene Kalbsbrust wird in mit Butter anpassirte Champignons, Zwiebeln und Wurzelwerk eingelegt, mit weißer Suppe aufgegossen, und weich gedünstet. Dann legt man die Brust aus, dressirt selbe in eine nette Form zu, rührt mit dem abgeseihten Saft eine Butter-Sauce ab, welche man mit Milchrahm, Limonienschalen, Limoniensaft und Paprika gut verkochen läßt. Diese Sauce wird über die angerichtete Brust gegeben und mit Milchrahm-Nockerln garnirt.

Gebratene Kalbsbrust.

Die gesalzene Kalbsbrust wird untergriffen, mit einem Semmel- oder Reisfilet gefüllt, zudressirt, mit Fett und Suppe übergossen und 1 Stunde gebraten, worauf man selbe tranchirt und mit dem Saft nebst beliebigem Salat anrichtet.

Gespickter Kalbsschnitz mit Milchrahm.

Nachdem man einen Schnitz von beiläufig 1 Kilo auf beiden Seiten gespickt und gesalzen hat, wird in einer Minut-Kasserole ¾ Stunden vor dem Anrichten klärisirte Butter heiß werden gelassen, darin der Schnitz nicht zugedeckt auf beiden Seiten gelb gebraten und die Butter abgeseiht. Statt dieser wird 3 Deciliter Milchrahm und etwas Limonienschalen darübergegeben, in die Röhre gestellt, und wenn er gelb zu werden anfängt, mit einer Gabel umgekehrt, bis er mürbe ist, sodann mit diesem Milchrahm glasirt.

Hierauf wird das Fleisch behutsam auf eine Schüssel ausgelegt, das ausgedünstete Fett rein abgenommen und in die Kasserole etwas Suppe aufgegossen, welche man in der Röhre auflösen läßt, und dann passirt. Ist dann das Fleisch beliebig tranchirt, so wird der Saft darübergegossen und mit feingeschnittenen Limonienschalen bestreut.

Kaiserschnitzel.

Von einer Kalbsnuß kleine, fingerdick geschnittene Schnitzeln werden etwas geklopft, auf einer Seite mit sehr fein geschnittenem Speck gespickt, gesalzen und, nachdem man sie in klärisirte Butter getunkt und mit Semmelbröseln einpanirt hat, in eine Minut-Kasserole so eingelegt, daß die Speckseite nach oben zu liegen kommt.

Hierauf werden sie in der Röhre einige Minuten gebraten, wenn der Speck gelb zu werden anfängt, herausgenommen, das Fett abgeseiht, und das Fleisch ganz mit Milchrahm überzogen, mit welchem man es während eines noch ¼stündigen Bratens fleißig begießt und dann auf eine Schüssel auslegt. Nun nimmt man das noch vorhandene Fett rein ab, gibt in die Kasserole etwas Suppe, fein geschnittene Limonienschalen, Limoniensaft und ein Stückchen Glace, welches man darin auflöst, passirt, diese Sauce auf den Rand der Schüssel gibt, und die Schnitzeln mit feingeschnittenen Limonienschalen bestreut.

Niederländer Schnitzel

werden so wie die vorhergehenden zubereitet, nur daß in die Kasserole statt des Limoniensaftes 1 Stück Sardellen gegeben wird und selbe mit feingeschnittenem Wurzelwerk und verschiedenen Gattungen gelber Rüben, welche man früher in nette Würfel geschnitten und in Suppe weich blanchirt hat, garnirt werden.

Kälberfasch-Rouladen mit Schü-Sauce.

Man feuchtet ein Schneide-Brett mit Wasser an, legt einen von Beinen befreiten Kalbsschnitz darauf eng zusammen, klopft denselben mit einem schweren Messer, jedoch so, daß er nicht durchgeschlagen wird, zu einem großen Fleck aus-

einander und salzt selben. Nun wird ein Kälberfasch mit anpassirten Champignons, grüner Petersilie, Sardellen und geschnittenen Limonienschalen gemischt, auf das Fleisch aufgestrichen, dieses mit einem Messer behutsam zusammengerollt, in Mehl eingewälzt und in ein mit Butter beschmiertes Papier, welches man auf beiden Seiten gut vermacht, gewickelt.

Sodann legt man es in eine Ovalpfanne, gießt kochende Schü dazu und läßt es 3/4 Stunden langsam kochen, worauf man die Schü abseiht, das Fleisch auf ein Brett herausrollt, das Papier ablöst, und das Fleisch in schiefe Scheiben schneidet. Hat man dann selbe mit aufgelöster Glace überstrichen und angerichtet, so wird um den Rand der Schüssel die Schü-Sauce gegeben.

Gewöhnlich gebratene Kalbsschnitzel.

Von der Kalbsnuß werden fingerdicke Schnitzel geschnitten, mit einem nassen Schlägel etwas breit geklopft, gesalzen, mit einem schweren Messerrücken etwas gehackt, in Salzwasser liegen gelassen, dann in Eierklar getunkt, mit Semmelbröseln einpanirt und einige Minuten vor dem Anrichten in heiße klärisirte Butter eingelegt.

Hat man sie darin auf beiden Seiten blaßgelb gebraten, so werden sie auf eine Schüssel ausgelegt, das Fett rein abgenommen und der in der Kasserole angebratene Saft mit etwas Suppe und Limoniensaft aufgelöst, worauf man denselben abseiht und über die Schnitzel gießt, welche man mit feingeschnittener Limonienschale bestreut und mit halben Limonienschalen garnirt.

Mark-Schlägel.

Der Schlägel wird abgehäutelt, 28 Dekagr. Mark und einige Sardellen in kleine Stücke geschnitten, und zuerst die Sardellen, dann der Speck in den Schlägel eingesteckt, welchen man dann salzt und in eine mit Butter, Zwiebeln, ganzem Gewürz und Champignons eingerichtete Kasserole einlegt.

Dann wird weißer Wein und Suppe darauf gegossen, der Schlägel weich gedünstet und ausgelegt, und mit dem passirten Saft übergossen.

Kleine Kälberfasch-Roulade.

Wenn man aus einer ausgelösten Kalbsnuß Schnitzel geschnitten, dieselben geklopft und gesalzen hat, wird grüne Petersilie, Champignons, Sardellen und Zwiebeln geschnitten, in Butter anpassirt, bis selbe riechen, und hierauf mit einem Kälberfasch gemischt.

Dieser wird nun auf die Schnitzel aufgestrichen, dieselben zusammengerollt, mit Spagat verbunden, und in eine Kasserole, in welcher man Zwiebeln, Wurzelwerk, Champignons und Butter braun eingehen ließ, gelegt. Dann wird Suppe und weißer Wein aufgegossen, weich zu einem kurzen Saft gedünstet, sodann ausgelegt, der Saft passirt, und über die Rouladen, welche man in nette Stücke geschnitten und in die Mitte der Schüssel gedünsteten Reis gegeben hat, gegossen.

Kalbs-Cotelettes in Papillotes.

Wenn man selbe auf die gewöhnliche Art zubereitet und gesalzen hat, wird grüne Petersilie, Kerbelkraut, Schalotten, Champignons und Limonienschalen sehr fein geschnitten, in Butter anpassirt, bis sie riechen, dann auskühlen gelassen.

Nun wird aus weißem Papier eine Herzform ausgeschnitten, welche jedoch in der Mitte zusammengelegt, größer sein muß, als die Cottelettes, die inneren Seiten derselben mit Tafelöl befeuchtet, und dann zwei Speckblätter in der Größe des Cottelettes geschnitten. Das eine Speckblatt wird auf die befeuchtete innere Seite der halben Herzform gelegt, mit fines herbes überstrichen, das Cotelett mit der Fleischseite nach einwärts darauf gelegt, und ebenfalls mit fines herbes überstrichen, welche man dann mit dem zweiten Speckblatt bedeckt.

Jetzt wird die zweite Hälfte der Herzform umgeschlagen, nach einwärts eingedreht, und auf einen Rost bei schwacher Glut $1/4$ Stunde gebraten; jedoch wird die eingedrehte Seite zuerst nach unten gekehrt, damit der später durch das Braten sich erzeugende Saft nicht herausfließt, wenn die eingedrehte

Seite dann erst nach unten gekehrt würde. Hat man sie dann mit Papillotes besteckt, so werden sie angerichtet.

Anmerkung. Auf diese Art können jedoch auch andere Fleisch-Cotelettes behandelt werden.

Kalbs-Cotelettes mit Schü.

Man tunkt die auf gewöhnliche Art zubereiteten und gesalzenen Cotelettes in Eierklar, panirt selbe mit Semmelbröseln ein, und nachdem man in einer Minut-Kasserole klärisirte Butter heiß werden gelassen, werden selbe eingelegt, und auf beiden Seiten blaßgelb gebraten, worauf man die Butter abseiht, die Cotelettes in einem von den abgehackten Beinen und der abgelösten Haut vorher bereiteten braunen Schüsaft einigemal umwendet; dann werden selbe mit Papillotes besteckt und der Schüsaft darüber gegeben.

Gespickte glacirte Kalbs-Filets.

Aus der Kalbsnuß werden kleinfingerdicke Schnitzel geschnitten, etwas geklopft, filetförmig zudressirt, sehr fein gespickt, etwas gesalzen, und wenn man in einer Minut-Kasserole kochendes Wasser bereitet hat, in selbes einzeln hinein geworfen, dann, wenn sie weiß zu werden anfangen, herausgenommen.

Sodann werden selbe in eine Minut-Kasserole mit der Speckseite nach oben eingelegt, mit einem kurz verkochten Schüsafte übergossen, mit welchem man sie auch während des Bratens in der Röhre begießt; ist dann der Speck gelb gebraten, so werden sie auf der Platte fertig glasirt.

Selbe werden entweder als Auflage zu feinem Gemüse, oder als Eingemachtes gegeben, wenn man eine gute Schü-Sauce mit fein blattlich geschnittenen Trüffeln gemischt auf die Mitte der Schüssel, die Filets aber auf den Rand derselben gibt und so servirt.

Kälberfasch-Filets.

Nachdem man einen gewöhnlichen Fasch gemacht, gesalzen und gewürzt hat, wird selber passirt, etwas Limonienschalen

dazugegeben, auf ein mit Mehl bestreutes Brett gelegt und auf demselben in Mehl eingewälzt. Dann wird selber fingerdick ausgewalkt, mit einer Filetform ausgestochen, und abermals auf ein mit Mehl bestreutes Brett gelegt, wo man ihn dann mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Semmelbröseln bestreut, mit einem Messer umwendet, und auf der andern Seite ebenso verfährt.

Kurz vor dem Gebrauche bratet man selbe in klärisirter Butter auf beiden Seiten gelb, und gibt sie als Auflage zu feinem Gemüse.

Glacirte Kälberfasch-Filets.

Wenn selbe so zubereitet und in klärisirter Butter gelb gebraten sind wie die obigen, wird die Butter abgeseiht, etwas aufgelöste Glace dazugegeben, darin die Filets glacirt, wo man sie dann als Auflage zum Gemüse anrichtet.

Haschè-Filets.

Ein übrig gebratenes oder gedünstetes Fleisch wird sehr fein geschnitten, sammt in Butter anpassirten, jedoch wieder ausgekühlten fines herbes, einer in Milch geweichten, gut ausgedrückten Semmel, Salz, Gewürz, feingeschnittener Limonienschale und 2 Eiern in 5 Dekagr. abgetriebener Butter eingerührt, mit Semmelbröseln eingewälzt, und daraus Filets formirt, welche man mit einem Messer noch einigemal in den Semmelbröseln umwendet, und dann in klärisirter Butter gelb bratet.

Kalbs-Bries.

Ein sehr weißes Kalbs-Bries wird in lauwarmes Wasser gelegt, aus dem Fleische ausgelöst, und damit es schön weiß wird, in kochendes Salzwasser gegeben, worin man es ziemlich weich kocht, und dann in kaltes Wasser legt.

Nun wird in einer Kasserole Zwiebeln, Wurzelwerk, Champignons und einige Körner Gewürz in Butter anpassirt, mit guter Suppe aufgegossen, und darin das von dem Kalbsbries abgelöste Fleisch weich gekocht, welches man dann abseiht und zu dem Bries in kaltes Wasser einlegt.

Mit dem Saft wird eine Butter-Sauce abgerührt, aufgekocht, das Fett rein abgenommen, und nachdem man einige Eierdotter mit Limoniensaft abgerührt hat, wird die Sauce in selbe eingerührt und auf der heißen Platte einige Minuten gerührt, bis sich das Ei bindet, worauf man selbe durch ein feines Sieb passirt, und damit sie warm bleibt, in heißes Wasser einsetzt.

Das Bries wird nun, sowie die bessern Theile des Fleisches, in Würfel geschnitten und in dieser Fricassée angerichtet.

Kalbs-Ohr.

Dieses wird in Salzwasser halb weich gekocht, in kaltes Wasser gelegt, damit es weiß bleibt, vor dem Gebrauche in eine heiße Suppe gegeben, und wenn man es auf einem Teller ausgelegt hat, mit Fricassée angerichtet. Diese Fricassée wird aus Mehl, Butter und weißer Braise abgerührt; aufkochen gelassen, und mit einigen Eierdottern und etwas Limoniensaft legirt.

Kalbshirn mit Fricassée.

Das Hirn wird in lauwarmes Wasser gegeben, rein abgehäutelt und nebst etwas Salz in kaltes Wasser gelegt, in diesem dann eine halbe Viertelstunde gekocht, und auf einem Teller mit einer guten Fricassée angerichtet.

Heißabgekochtes Hirn.

Wenn man eine Kasserole mit Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Limonienschalen, und Beizkräutel eingerichtet und dieses Grünzeug mit zwei Theilen Wasser und einem Theile Essig weich gekocht hat, wird es abgeseiht, das Hirn, welches man wie das vorhergehende behandelt, aus dem kalten Wasser in diesen Sud eingelegt, darin 1/4 Stunde gekocht, und sammt diesem kalt gestellt.

Zum Gebrauche wird es sodann herausgenommen, in nette Stücke geschnitten, auf einer Schüssel erhoben angerichtet, und wenn man es mit einer Majonnaise übergossen hat, mit gehacktem Aspik garnirt. Selbes wird als Assiette gegeben.

Kälbernes Eingeschnittenes.

Man macht eine Butter-Sauce, gibt etwas Bratensaft, Milchrahm, feingeschnittene Limonienschale, Limoniensaft, einige Kappern, Muskatnuß und etwas Ingber hinzu und läßt es verkochen.

Einige Minuten vor dem Anrichten gibt man einen übriggebliebenen Kalbsbraten, den man in nette kleine Fleckchen geschnitten hat, in die Sauce, und servirt es dann als Eingemachtes.

Gewöhnlich eingemachtes Kälbernes.

Dieses wird größtentheils von der Schulter gewählt, in einer Kasserole Zwiebeln, Champignons und 2 Körner Gewürz mit Butter anpassirt, und das Fleisch hineingelegt, mit Suppe aufgegossen, und in dieser Braise weich gekocht.

Nachdem man das Fleisch ausgelegt, den Saft abgeseiht und mit demselben eine Butter-Sauce abgerührt hat, wird selbe mit etwas Muskatnuß und Limonienschalen aufgekocht, das Fleisch in nette Stücke geschnitten, und in dieser Sauce angerichtet.

Limonien-Bäuschel.

Ein Kalbs- oder Lammsbäuschel wird weich gekocht, ausgekühlt und nudelartig geschnitten. Nun röstet man etwas Mehl in Butter, passirt darin fein geschnittene Zwiebeln und grüne Petersilie an, und wenn man daraus mit Suppe eine Sauce abgerührt hat, so wird etwas Salz, Limoniensaft, feingeschnittene Limonienschale, Muskatnuß, einige Löffel voll Milchrahm und das ausgekühlte Bäuschel dareingemischt, mit einander aufgekocht, und dann angerichtet. Jedoch kann der Milchrahm auch ganz wegbleiben.

Kalbs-Haschée.

Grüne Petersilie, Limonienschalen und Champignons, Alles fein geschnitten, wird in Butter anpassirt, einige Löffel voll Butter-Sauce, etwas Salz, Muskatnuß und Limonien-

saft dazugegeben, und wenn man dann ein gedünstetes oder gebratenes Fleisch, welches man jedoch früher sehr fein zusammenschneidet, in diese Sauce gemengt hat, wird es so mitsammen aufgekocht, und entweder in einem Butterreif, oder mit Minut-Eiern und in Butter gerösteten Crodons garnirt.

Kleines Ragout.

Ein abgekochtes Kalbsohr, Kalbsbries, Briesfleisch, Hühnerfleisch, Krebsschweifeln, Spargelköpfchen, nebst Champignons schneidet man in erbsengroße Würfel, blanchirt es und mischt es sodann mit einer gut verkochten Einmach-Sauce, welche man mit einigen Eierdottern legirt hat.

So zubereitet wird es zum Füllen verwendet.

Kleines braunes Ragout.

Dieselben Gattungen Fleisch werden wie die obigen zubereitet, mit einer Schü-Sauce nebst etwas geschnittenen Trüffeln oder Champignons vermischt und eben so wie die vorhergehenden verwendet.

Geröstete Kalbsleber.

Feingeschnittene Zwiebeln werden in heißer klärisirter Butter gelb werden gelassen und dann die Leber, welche man früher abgehäutelt, in messerrückendicke Blättchen geschnitten und in Semmelbröseln getunkt hat, dareingelegt, gesalzen, wenn sie gelb zu werden anfängt, umgewendet, und auf dieser Seite ebenfalls gelb geröstet. Hat man dann ein wenig Suppe dazugegeben, so wird sie angerichtet.

Gebackene Kalbsleber.

Diese wird in eben solche Blättchen geschnitten, gesalzen, in Mehl getunkt, in Eiern und Semmelbröseln einpanirt, und in heißem Schmalze blaßgelb gebacken, wo man dann selbe als Auflage zum Gemüse anrichtet.

Geröstete Nierndeln.

Während man Zwiebeln mit Butter oder Fett gelb röstet, werden die abgehäutelten Nierndeln fein blattlig geschnitten, in Mehl und Semmelbröseln, welches man zusammengemischt hat, eingewälzt, etwas gesalzen, und in diesen Zwiebeln auf beiden Seiten gelb geröstet. Hat man sie dann etwas gepfeffert, so werden selbe sogleich angerichtet und mit dem verbliebenen Saft, den man mit etwas Suppe aufgelöst hat, übergossen.

Nierndeln mit saurer Sauce.

Wenn man einen sauern Braisesaft mit Einbrenn zu einer Braise-Sauce abgerührt und mit feingeschnittenen Limonienschalen und Milchrahm aufgekocht hat, werden kurz vor dem Anrichten die wie die obigen gerösteten Nierndeln mit dieser Sauce vermengt und angerichtet.

Vom Schweinfleische.

Spanferkel gebraten.

Ein abgestochenes Spanferkel wird in's Wasser getunkt, mit gestoßenem Pech eingerieben, mit heißem Wasser abgebrennt, die Borsten aufwärts abgestreift und in reinem Wasser abgewaschen. Nun schneidet man dasselbe am Bauche auf, nimmt das Eingeweide heraus, wascht es (das Spanferkel) rein aus, reibt es mit feinem Salz in- und auswendig gut ab, und nachdem man inwendig etwas Kimm, Gewürz und Majoran gegeben hat, wird die Höhlung mit einer Serviette ausgefüllt, zugenäht, und die Vorderfüße dressirt. Dann wird der Spieß von dem After zum Rüssel durchgesteckt, die Vorderfüße nach rückwärts und die Hinterfüße nach vorwärts gespeilt und so auf einem mittelmäßigen Feuer eine Stunde gebraten.

Während des Bratens wird es mit einer Serviette abgewischt und zugleich mit einer Speckschwarte geschmiert; wenn

es halb gebraten ist, muß am Halse ein Einschnitt gemacht werden, damit der Dampf ausströmen kann, und die Haut resch erhalten werde. Ist es nun vollkommen gebraten, so werden die Speile und die Serviette herausgenommen, das Spanferkel auf eine mit einer Serviette gedeckte Schüssel gelegt und mit Krautsalat angerichtet.

Spanferkel faschirt.

Von diesem wird das Eingeweide ausgenommen, ausgewaschen und ausgelöst und zwar ohne die Haut zu verletzen, zuerst das Rückenbein, dann die Gelenke, die Schultern und die Füße bis zu den Klauen. Diese dadurch entstandenen Höhlungen werden mit Kälberfasch oder Schweinfasch gefüllt, die vom Eingeweide verbliebene Höhlung jedoch zuerst zweifingerdick mit Fasch überstrichen, dann mit Ragout gefüllt und zugenäth.

Hat man dann den Boden einer Bratpfanne ganz mit Speckblättern belegt, so wird das Spanferkel ordentlich geformt mit der Bauchseite nach unten eingelegt in die Röhre gestellt, und wenn es heiß zu werden anfängt, wiederholt mit Speck geschmiert, damit es keine Blasen, sondern eine glatte goldgelbe Farbe bekommt. Nach einer Stunde wird es angerichtet und gewöhnlich mit gedünstetem Kraut zu Tische gegeben.

Gesulztes Spanferkel.

Das geputzte Spanferkel wird, wenn man den Kopf davon abgeschnitten hat, halbirt, in einer, wie bei den gesulzten Schweinsfüßen zubereiteten Braise weich gekocht, dann in nette Stücke geschnitten, und auf fingerdickem, gesulztem Aspik mit dem Rücken nach unten zusammengestellt. Hierauf wird der zwei Finger breite Rand mit grüner Petersilie, schön ausgestochenen verschiedenfärbigen Rüben und Sellerie belegt, der übrige Aspik darübergegossen, und kalt werden gelassen. Ist dieses vollkommen geschehen, so wird die Form in heißes Wasser getunkt, die Massa herausgestürzt und so angerichtet.

Spanferkel in Essig und Oel.

Es wird so wie das obige abgekocht, in nette Stücke geschnitten, auf eine Schüssel aufgelegt, und mit Essig und Oel übergossen, dann mit feingeschnittenem Bertram bestreut und mit gehacktem Aspik garnirt.

Jungschweinernes mit Kren.

Wenn man hiezu einen Brustkern gewählt und selben gesalzen hat, wird in eine Kasserole, welche mit Wurzelwerk, Beizkräutel, ganzem Gewürz, Rokambolen oder Knoblauch, etwas Wasser und Essig eingerichtet ist, gelegt und darin gekocht. Zugleich wird auch in einer andern Kasserole 1 Häuptel spanischen Zwiebel, dreierleifärbige gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Alles nudlig geschnitten, in 1 Theil Wasser, 1 Theil Suppe und 1 Theil Essig gekocht, und dieser Saft zu dem abgekochten Fleisch geseiht, worauf man es dann anrichtet, mit dem nudelartig geschnittenen Wurzelwerk garnirt, und mit Kren bestreut.

Faschirte Schweinsfüßel.

Die Füße werden bis zu den Klauen von den Beinen ausgelöst, die Höhlung mit Schweinefasch gefüllt, und in ein mit Butter geschmiertes Papier eingewickelt. Nun wird eine Kasserole mit Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Zwiebel eingerichtet, die Füße darein gelegt, mit Suppe aufgegossen, und weich gekocht, worauf man dann selbe abseiht, aus dem Papier auslöst und mit den Klauen aufwärts auf einer Schüssel anrichtet. Zwischen jede Spalte des Füßels wird ein Blättchen gezackter Trüffel in der Form eines Hahnenkammes gesteckt, die Mitte der Schüssel mit einer kräftigen Braise-Sauce gefüllt und mit Butterteig-Crodons garnirt.

Gesulzte Schweinsfüßel.

Von einem jungen Schwein werden die Füße mit Wurzelwerk, Beizkräutel, Zwiebeln, ganzem Gewürz, etwas Essig, Wein und Wasser weich gekocht, etwas gesalzen, und damit

selbe weiß bleiben, in ein nasses Tuch eingeschlagen, die Braise jedoch wird abgeseiht und kalt werden gelassen. Hat man dann von derselben das Fett rein abgenommen, so werden 3 ganze Eier hineingeworfen, mit einer Schneeruthe aufgepeitscht, ¼ Stunde gekocht, und auch während diesem gepeitscht, dann mit einem Deckel, worauf sich glühende Asche befindet, zugedeckt, damit es die Eier in die Höhe zieht, und bei Seite gestellt. Hierauf bindet man auf die Füße eines umgestürzten Sessels einer Serviette, legt ein weißes Fließpapier darauf, stellt eine Kasserole darunter, und seiht die Braise durch die Serviette; hat man dann die ausgekühlten Füße nudelartig geschnitten, so wird eine beliebige Form auf's Eis gestellt, in diese die Sulze fingerdick eingefüllt und fest werden gelassen, die geschnittenen Füßeln darauf gegeben und etwas Sulze darüber. Ist auch dieses ausgekühlt, so wird es mit Sulze vollends angefüllt, wenn es steif geworden ist, die Form in heißes Wasser getunkt, gestürzt und angerichtet.

Ungarisches Rebhuhn.

Kälber- uud Schweins-Füßeln, ein Ochsenfuß und ein Untergaumen werden so wie die obigen gekocht, geklärt, geschnitten, die Sulz sammt den Füßen und feingeschnittenen Rokambolen, Pfeffer, Limonienschalen und Salz gemischt, in eine beliebige Form eingefüllt, dann wie bekannt, gestürzt, in nette Stücke geschnitten und mit Essig und Oel und etwas Pfeffer angerichtet.

Vom Wildpret.

Rehrücken trocken gebraten.

Sowohl das Halsbein als auch die Seitenbeine werden abgehackt, die Flechsen am Rücken, damit derselbe gerade bleibt, aufgeschnitten, abgehäutelt, gespickt, und in eine irdene Oval-Pfanne mit der gespickten Seite nach Unten eingelegt.

Hierauf wird eine Kasserole mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Beizkräutel, ganzem Gewürz, einigen Wachholderbeeren, den abgelösten Häuten und abgehackten Beinen eingerichtet, das Ganze darin braun eingehen gelassen, mit Wasser und Bertram-Essig aufgegossen, und nachdem es gut verkocht ist, ausgekühlt. Die ausgekühlte Beize wird nun auf den Rehrücken abgeseiht, derselbe darin einige Tage liegen gelassen, oder aber auch gleich gesalzen, und in eine Kasserole mit der Speckseite nach oben eingelegt, wo man es mit weißem, dicht mit Butter geschmiertem Papiere bedeckt, und so 5/4 Stunden vor dem Gebrauche in die Röhre stellt.

Hier wird es fleißig über das Papier begossen, die letzte Viertelstunde abgedeckt, damit sich der Speck etwas gelb bratet, und so unter fleißigem Begießen fertig gebraten, worauf man auf beiden Seiten das Filet ablöst, in klein fingerdicke schiefe Fleckchen schneidet, auf einer Schüssel auf dem Rückenbeine zusammengestellt und den kurzen Saft darüberseiht. Selber wird sowohl mit süßem als auch mit saurem Salat angerichtet.

Rehrücken mit Milchrahm.

Dieser wird ganz so wie der vorige bereitet, nur daß die Beize 1/2 Stunde vor dem Gebrauche abgeseiht, und der Rehrücken wiederholt mit Milchrahm überzogen wird. Von dieser Beize nun wird eine kurze Sauce gemacht, etwas Milchrahm, Karmelzucker, feingeschnittene Limonienschale und Kappern dazu gegeben, und mit einander aufgekocht, dann das Fett rein abgenommen.

Wenn dann der Milchrahm kurz gedünstet hat, wird die Sauce in eine Sauciere gegeben, und der tranchirte Rehrücken entweder mit Butterteig-Crodons, Butterkrapfen, oder zackig geschnittenen halben Orangen-Scheiben garnirt, und mit nudelartig geschnittener Limonienschale bestreut.

Reh-Schlägel.

Wird so wie der obgenannte zubereitet, nur daß ein großer Schlägel zwei, ein kleiner 1 1/2 Stunde gebraten wird.

Rehläufeln eingemacht.

Eine Kasserole wird mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Beizkräutel und den abgelösten Häuten eingerichtet, dieses darein braun eingehen gelassen, dann die Läufel darauf gelegt, mit Wein, Essig und Suppe aufgegossen, weich gedünstet und sodann ausgelegt.

Hat man den Saft sammt dem Wurzelwerk passirt, und etwas Mehl in Butter ein wenig geröstet, so wird mit diesem Saft und Mehl eine Sauce abgerührt, aufkochen gelassen, und nachdem man das Fett rein abgenommen hat, etwas Milchrahm, feingeschnittene Limonienschalen und einige Löffel voll Karmelzucker darein gegeben. Dann wird das Fleisch von den Beinen abgelöst, in nette Stücke geschnitten, in einen Butterreif gegeben und die Sauce darüber gegossen.

Hirschziemer glacirt.

Selber muß von einem gut genährten fetten Thiere gewählt, gut eingesalzen und ½ Stunde liegen gelassen werden, worauf man dann eine Kasserole mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Beizkräutel, einigen Körnern Wachholderbeeren einrichtet, den Ziemer einlegt, Essig, rothen Wein und Wasser, von jedem einen gleichen Theil aufgießt und weich kochen läßt.

Hierauf wird derselbe auf einer mit einer Serviette gedeckten Schüssel tranchirt angerichtet, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, feingeschnittenen Limonienschalen, Zimmt, Zucker und Gewürznelken gut bestreut, und nochmals mit gestoßenem Zucker bestreut, welchen man mit einer glühenden Schaufel glacirt. Hiezu wird in einer Sauciere eine Ribisel-Sauce gegeben, welche darin besteht, daß man eingesottene Ribiseln mit rothem Weine auflöst.

Hirschrücken.

Derselbe wird eben so bereitet wie der Rehrücken, nur daß dieser gespickt, mit Holzspänen unterlegt, beim Braten mit der gespickten Seite nach unten gelegt, und 1 Stunde länger gebraten wird, aber angerichtet so wie der vorbenannte.

Eingemachte Hirschschulter.

Selbe wird so wie die eingemachten Rehläufel zubereitet und angerichtet.

Hasen gebraten.

Der Hase wird abgezogen, ausgenommen, die Vordertheile abgelöst, der Rücken abgehäutelt und gespickt, dann ganz so wie das Reh eingerichtet, zubereitet, und nachdem er 3/4 Stunden gebraten hat, ebenso angerichtet.

Hasen eingemacht.

werden ganz so wie die eingemachten Rehläufel zubereitet und angerichtet.

Soudée von Hasen mit Salmi.

Wenn der Hasenrücken abgehäutelt, die Schlägel abgeschnitten und die Filets abgelöst sind, werden sie in nette Stücke geschnitten, etwas geklopft, und in eine Plateforme, worin der Boden mit Butter bedeckt ist, eingelegt, und so zubereitet stehen gelassen.

Jetzt wird eine Kasserole mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, einem klein zerhackten Kälberknochen und dem verbliebenen Hasengerippe eingerichtet, braun eingehen gelassen, dann mit Suppe und Wein aufgegossen und so verkocht, worauf man den Saft abseiht, damit eine dünne braune Sauce abrührt, und sie so lange rührt, bis sie kocht; sodann läßt man sie nur von einer Seite kochen, nimmt das Fett und die Haut rein ab, gibt ein Gläschen Bordeaux- oder Ruster-Wein dazu, und läßt es aufkochen. Hat man es dann passirt, so wird es in heißes Wasser eingesetzt.

Einige Minuten vor dem Gebrauch werden die schon hergerichteten Filets mit Salz bestreut, schnell auf beiden Seiten soudirt, und wenn sie in einem gestürzten Polenta-Reifen eingelegt sind, mit der Salmi übergossen, jedoch nur die Filets, nicht zugleich auch die Polenta-Reifen, wie dieß bei allen dergleichen Speisen zu beobachten ist.

Junge Hasen mit Salmi.

Ein junger Märzhase wird abgehäutelt, in Stücke geschnitten und ebenso wie der obige eingerichtet und zubereitet.

Kalte Hasen mit Salmi.

Der Rücken wird abgehäutelt, sammt 14 Dekagr. feingeschnittenem Speck und einem Häuptel Zwiebel in eine Kasserole mit der Fleischseite zu Boden gelegt. Die abgelösten Schlägel werden in einer gewöhnlichen Beize gekocht, mit dieser nebst etwas Milchrahm der Rücken begossen, welcher sodann ausgelegt, und damit er von der Luft keine braune Farbe bekommt, zugedeckt stehen gelassen wird.

Hat man nun 2 lämmerne Lebern geschabt, so wird ein Häuptel Zwiebel mit 14 Dekagr. geschnittenem Speck gelb geröstet, diese geschabte Leber darin gedünstet, und gut durcheinander gerührt; dann wird etwas Salz, Gewürz und feingeschnittene Limonienschalen zusammen gestoßen und sammt der Leber und dem Saft, worin der Hase gedünstet hat, passirt, worauf man es mit einigen Löffeln voll Milchrahm in einer Kasserole aufkochen läßt, 1 Stückchen zerlassene Glace dazu gibt und das Fett rein abnimmt.

Nachdem Alles dieses mit der gehörigen Aufmerksamkeit geschehen, werden die Filets von dem Rückenbein abgeschnitten, fein blattlig geschnitten, der Boden einer Anrichtschüssel mit etwas Salmi bedeckt, die Filets schichtenweise daraufgelegt, mit der übrigen Salmi begossen und mit einem heißgetunkten Messer geglänzt, worauf dann oberhalb 1 Stück ausgestochener Aspik gegeben, der Rand aber mit dreieckig geschnittenem Aspik garnirt wird. Selbe können auch als Assiette gegeben werden.

Wildpret-Pudding.

Hiezu nimmt man entweder Reh-, Hirsch- oder Hasenfleisch, und hackt es zu einem Fasch; auf 56 Dekagr. solches Fleisch werden 14 Dekagr. feingeschnittener Speck, 2 ganze Eier, 1 Eierdotter, eine in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel, Salz und Gewürz sammt diesem Fasche gestoßen, dann

passirt, und in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Melonenform eingefüllt; so läßt man es durch ³/₄ Stunden in Dunst sieden.

Während dessen wird eine Kasserole mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, Beizkräutel, ganzem Gewürz, Wachholderbeeren und den gehackten Wildpret-Beinen eingerichtet, darin braun eingehen gelassen und mit Suppe und Bertram-Essig aufgegossen, dann läßt man es aufkochen, seiht es ab, und rührt mit diesem Safte eine braune Sauce ab, läßt selbe aufkochen und nachdem man das Fett rein abgenommen, und in die Sauce feingeschnittene Limonienschale und einige Löffel voll Milchrahm gemengt hat, wird sie nochmals aufkochen gelassen. Jetzt wird der Pudding gestürzt, die Sauce darübergegossen und wenn man es mit Butter-Crodons garnirt hat, als Eingemachtes servirt.

Wildpret-Hachée.

Ein übriges Wildpret wird sehr fein zu einem Hachée geschnitten, mit einigen Löffeln voll Wildpret-Sauce, Milchrahm, Gewürz, Salz, Kappern und feingeschnittenen Limonienschalen aufgekocht. Wenn es dann angerichtet ist, wird es mit gezackten, in Butter gelb gerösteten Crodons und Minut-Eiern *), oder auch mit einem Butterteigreifen garnirt.

Schwarzwild.

Dasselbe wird von Beinen ausgelöst, gesalzen, wenn es ein Carré ist, zusammengerollt, mit Spagat verbunden, und in eine Kasserole, die man mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Beizkräutel, ganzem Gewürz, Wachholderbeeren, den klein zerhackten ausgelösten Beinen, nebst etwas rothem Wein, Essig und Wasser eingerichtet hat, weich gekocht, worauf selbes herausgenommen, in nette Stücke geschnitten, und auf einer mit einer Serviette zierlich gedeckten Schüssel angerichtet wird. Hiezu wird in einer Sauciere Hagebutten-Sauce servirt, welche man auf folgende Art bereitet:

*) Die Art der Zubereitung derselben siehe bei den Eierspeisen.

Man läßt etwas Mehl in Butter schäumig werden, rührt daraus mit abgefetteter Wildpret-Braise oder rothem Wein eine Sauce ab, welche man dann mit der Hagebutten-Marmelade und etwas Zucker verkocht.

Soll es als Assiette gegeben werden, so wird es ebenso abgekocht, die Schwarte abgelöst, kalt in nette Stücke geschnitten, angerichtet, und wenn es mit einer kalten Senf-Sauce übergossen ist, mit Aspik nett garnirt.

Faschirter Wildschweinkopf.

Dieser wird vom Halse abgeschnitten, die Haut unter dem Kinn aufgeschnitten und unverletzt vom Kopfe abgezogen, welchen man dann auseinanderlegt und den Rüssel zunäht. Nun werden 1 Kilo Schweinfleisch und 1 Kilo Fett, oder 2 Kilo fettes Halsfleisch fein geschnitten, gesalzen, mit einigen Eiern und etwas Gewürz gestoßen und passirt.

Hat man dann Schweinfleisch, Pöckelzunge und Speck in fingerdicke Stücke geschnitten, so wird die innere Seite der Kopfhaut gesalzen, gewürzt und mit feinen Speckblatteln belegt und der bereitete Fasch fingerdick aufgestrichen, dann wechselweise mit der geschnittenen Pöckelzunge, Speck, Fleisch und auch mit eingelegten Pfeffergurken, weißer Gansleber, und blattlich geschnittenen Trüffeln belegt; über dieses kommt der Fasch, und so fort, bis die Haut ausgefüllt ist. Sodann wird selbe zugenäht, und zwar so, daß sie die gehörige Kopfform bildet, der rückwärtige offene Theil wird mit einem Speckblatte bedeckt, verbunden, die Ohren ausgehöhlt und der ganze Kopf behutsam in ein Tuch eingewickelt und mit Spagat verbunden.

So hergerichtet legt man selben in einen Topf, gibt etwas Wurzelwerk, ganzes Gewürz und Beizkräutel dazu, und wenn der Topf mit Wein, Essig und Wasser aufgefüllt ist, wird der Kopf darin 4 bis 5 Stunden gekocht, mit heißem Wasser angefüllt, und sammt diesem Sud kalt werden gelassen.

Erst nach 2 Tagen wird selber herausgenommen, das Tuch abgelöst, der ausgesottene Fasch rein abgeputzt, und von

der Halsöffnung ein Blättchen sammt dem darauf gelegten Speckblatt herabgeschnitten. Hierauf bedeckt man eine Schüssel mit einer Serviette, legt den Kopf darauf, garnirt selben zierlich mit geschnittenem und gehackten Aspik, besteckt die Ohren mit gekräuselten Papillotes, und wenn man die Augen aus Speck und nett ausgestochenen Trüffeln geformt und eingesetzt hat, wird er mit Essig und Oel servirt.

Vom Geflügel.

Rebhühner mit kalter Salmi.

Die Rebhühner werden dressirt, in feine Speckblätter eingewickelt, mit Spagat verbunden, und in einer mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Kalbsknochen eingerichteten Kasserole braun eingehen gelassen, und wenn sie mit Suppe und rothem Wein aufgegossen sind, weich gedünstet.

Von da werden sie, damit sie von der Luft keine braune Farbe bekommen, in ein reines nasses Tuch eingeschlagen, der Saft abgeseiht, hievon das Fett rein abgenommen, und mit dem Saft und in Butter ein wenig anpassirtem Mehl eine dünne Sauce wie eine Einmachsuppe abgerührt, am Feuer bis zum Aufkochen fortgerührt.

Hat dieses wirklich stattgefunden, so läßt man sie nur von einer Seite kochen, reiniget selbe vom Fett und Haut, passirt sie durch ein Haarsieb in eine Minut-Kasserole, und wenn man ein Stückchen Glace dazugegeben, wird selbe gäh am Feuer aufgekocht, bis sie die Dicke hat, um einen verkehrten Löffel zu decken, worauf man sie auskühlen läßt, jedoch aber öfters zieht, damit sie keine Haut bekommt.

Nun wird eine Plateforme auf's Eis gesetzt, die Rebhühner nett tranchirt und daraufgelegt, bis sie recht kalt werden, worauf man selbe auf eine Gabel aufspießt, in die verfertigte Salmi tunkt, und abermals auf dem Eis steif werden läßt. Sind dann selbe auf einer Schüssel zierlich angerichtet und mit Aspik garnirt, so werden sie als Assiette gegeben.

Rebhühner-Salmi in Ganzleber-Reifen.

Diese werden so eingerichtet und verfertigt wie die obigen; die Salmi wird in heißes Wasser gestellt, die Rebhühner nett tranchirt in eine Minut-Kasserole gelegt und darin einige Minuten vor dem Anrichten mit etwas Suppe übergossen, damit sie sich erhalten. Der schon früher verfertigte Ganzleber-Reifen wird auf eine dazu bestimmte Schüssel gestürzt, die Rebhühner in dessen Mitte angerichtet, und die Salmi mittelst eines Löffels darübergegossen.

Gespickte Rebhühnerfilets mit Trüffel-Sauce.

Nachdem man die Brüste und Brustbein vom Rückenbein gelöst und bei den Flügelgelenken abgeschnitten hat, werden sie abgehäutelt, nett gespickt, und in eine Kasserole, welche man wie die Rebhühner-Salmi eingerichtet hat, so eingelegt, daß die gespickte Seite nach oben zu liegen kommt. Die Kasserole wird mit einem mit Butter geschmierten Papierbogen überdeckt, mit einem passenden Deckel bedeckt, so die Hühner etwas braun eingehen gelassen, mit Suppe und Bordeaux-Wein aufgegossen, daß es sich blos zu einem kurzen Saft bildet, dann in die Röhre gestellt, um den Speck etwas gelb zu braten. Sind sie dann in eine Minut-Kasserole ausgelegt, und der passirte Saft darüber gegossen, so läßt man selbe auf der heißen Platte glaciren.

Während diesem werden die Schlägel von den Beinen bis zum Gelenke abgelöst, mit Hühnerfasch gefüllt, zugenäht, und in eine gehörige Schlägelform gebildet, worauf man selbe in einer mit Speck, Zwiebeln und Wurzelwerk eingerichteten Kasserole etwas braun eingehen läßt, so die Brüste weich dünstet, dann auslegt und mit dem abgeseihten Safte eine braune Sauce abrührt, und wie die obige Salmi verfertigt.

Nun werden die Filets auf die dazu bestimmte Schüssel in einen Kranz mit der Spitzseite einwärts, zwischen zwei Filets ein Schlägel mit dem Bein nach auswärts gelegt, mit Papillottes besteckt, und der Rand mit Hühner-Fasch-Nockerln oder mit in Butter gerösteten Crodons garnirt. In die Salmi

werden bei dem Anrichten blattlich geschnittene Trüffeln eingemischt, und dann auf die Mitte der Schüssel gegeben.

Gebratene Rebhühner.

Diese werden, wenn sie ausgenommen sind, abflammirt, der Kopf weggeschnitten, selbe ausgewaschen, dressirt, gespickt, gesalzen und 1/2 Stunde entweder am Spieß oder in der Röhre gebraten, dann tranchirt und angerichtet.

Schnepfen-Salmi.

Von den Schnepfen werden die Augen und das Eingeweide beseitigt, die Schnepfen abflammirt, die Füße zur Brust vorgeschoben, und der Schnabel durch Brust und Füße dressirt, dann in ein Speckblatt eingewickelt, mit Spagat verbunden, und wie Rebhühner-Salmi eingerichtet, gekocht und ausgefertigt.

Hierauf werden die gereinigten Gedärme, Magen, Leber, nebst einem Stückchen Hühnerleber, Speck, Zwiebeln, Petersilie, ganzem Gewürz fein geschnitten, nebst einigen Wachholderbeeren in einer Kasserole etwas anpassirt, dann mit einigen Eierdottern gestoßen, gesalzen, und wenn sie ausgekühlt sind, passirt. Dann werden Brot-Crodons klein filetförmig ausgestochen, in Butter blaßgelb geröstet, das Passirte auf eine Seite aufgestrichen, und wenn sie nett zudressirt sind, in eine Minut-Kasserole so eingelegt, daß die aufgestrichene Seite nach oben kommt. Einige Minuten vor dem Anrichten stellt man sie in die Röhre, und nimmt sie, wenn sie zu schäumen anfangen, heraus; die Schnepfen löst man nun aus den Speckblättern aus, tranchirt sie, und wenn der Kopf auf die Mitte der Schüssel aufgestellt ist, werden um denselben die tranchirten Hühner gelegt, mit den obigen Crodons garnirt, und die schon früher verfertigte Salmi darübergegossen.

Gebratene Schnepfen.

Zuerst reinigt man selbe ganz wie die obigen, nur nimmt man das Eingeweide nicht heraus; wenn sie dann in die Speckblätter eingewickelt sind, werden sie durch die Lenden, jedes zwischen zwei Speckblätter auf einen Spieß angesteckt, durch 1/4 Stunde am offenen Feuer gebraten, und während

desselben mit Salz und Gewürz bestreut, mit Butter und Suppe überzogen und dann herabgenommen.

Wenn man sie tranchirt hat, werden selbe auf einer Schüssel wieder zusammengestellt, der mitgebratene Speck in Streifen geschnitten darüber gelegt, der ausgebratene und passirte Saft darübergegossen, und wenn sie mit in Butter gerösteten Crodons nett garnirt sind, mit einem beliebigen Compote servirt.

Gebratene Kibitzen.

Selbe werden so wie die Schnepfen behandelt, nur daß sie völlig ausgenommen, und dann entweder mit Salmi oder mit einem beigesetzten Compote servirt werden.

Gebratener Fasan.

Ausgenommen, abflammirt, dressirt, gespickt und gesalzen, wird selber in ein mit Butter geschmiertes Papier eingewickelt und durch ½ Stunde entweder am Spieß oder in der Röhre gebraten, fleißig mit Suppe begossen, und wenn sonach das Papier abgenommen ist, mit zerlassener Butter überzogen und gäh gebraten, damit er resch ist. Sodann tranchirt man selben, und richtet ihn entweder mit gedünstetem Kraut oder Compote an.

Faschirter Fasan.

Von diesem wird, wenn er gereinigt, die Haut am Rücken aufgeschnitten, das Gerippe ohne die Haut zu verletzen ausgelöst und von diesem ausgelösten Brustfleisch ein gewöhnlicher Fasch bereitet, den man mit Trüffeln und filetförmig geschnittener Gansleber vermengt. Nun breitet man die Haut auf ein Brett aus, steckt die ausgelösten Füße ein, füllt Alles mit dem Fasche aus, und näht sodann die Haut in gehöriger Fasanenform zusammen, welche man in Speckblätter einwickelt und in einer flachen Kasserole bratet, während dem aber fleißig mit Suppe und Butter begießt. Aus dem Gerippe und einem Kälberknochen wird eine kräftige Sauce bereitet, mit Bordeaux-Wein gut verkocht und sonach abgeseiht.

Wenn dann der faschirte Fasan völlig ausgebraten ist, wird er aus den Speckblättern herausgenommen und tranchirt auf einer Schüssel angerichtet, dann die Sauce darüber gegeben und mit abgekochten Fasanfasch-Nockerln, welche man mit ausgestochenen Trüffeln belegt, garnirt.

Gebratene Wildente

Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und Beizkräutel läßt man in einer Kasserole braun eingehen, legt die geputzte, ausgenommene und gespickte Ente darauf, und dünstet sie mit einem aufgegossenen rothen Wein und Bertram-Essig etwas weich. Hierauf legt man sie in eine flache Kasserole aus, überzieht sie mit Milchrahm, läßt sie in der Röhre schön gelb braten, und rührt dann mit dem abgeseihten Saft eine braune Sauce ab, welche man jedoch bis zum Aufkochen rühren und dann nur von einer Seite kochen lassen muß. Nachdem man davon das Fett und die Haut rein abgenommen hat, mengt man feingeschnittene Limonienschalen, etwas Milchrahm und einige Löffel voll Karmelzucker darein, läßt sie aufkochen und gibt sie in eine Sauciere. Die tranchirte Ente wird auf einer Schüssel zusammengestellt und mit verschiedenförmigem Butterteig oder Limonienscheiben garnirt.

Wildenten mit Oliven-Sauce.

Diese werden mit denselben Zugaben wie die obigen bereitet, nur kommt statt Beizkräutel ein Kälberknochen dazu, und anstatt gespickt, werden sie in Speck eingewickelt; wenn sie weich gedünstet und ausgelegt sind, wird mit dem abgeseihten Safte eine Sauce abgerührt und aufgekocht, das Fett abgenommen, und mit einigen Löffeln voll Madeira-Wein nochmals aufkochen gelassen.

Die abgeschälten Oliven werden von den Körnern ausgelöst und zusammengerollt, wo dann die Hälfte derselben in die Sauce gegeben und über die tranchirten Enten gegossen, mit der andern Hälfte aber dieselben garnirt werden.

Gebratener Auerhahn mit Wildpret-Sauce.

Der Auerhahn wird so wie der Fasan geputzt, dressirt und in eine mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk und ganzem

Gewürz eingerichtete Kasserole mit der gespickten Seite nach oben eingelegt. Ist er darin braun eingegangen und mit Bertram-Essig und weißem Weine aufgegossen, so läßt man ihn weich dünsten, legt selben dann aus, und nachdem man die gespickte Seite mit Milchrahm überzogen hat, stellt man ihn in die Röhre. Aus dem Safte wird eine Wildbret-Sauce abgerührt, und ebenso wie die Wildenten angerichtet.

Ist jedoch der Auerhahn alt gewesen, so muß er in die oben beschriebene Beize einige Tage früher eingelegt, und dann erst, wie bekannt, zubereitet werden.

Gedünstete Duckente.

Nachdem diese mit den oben benannten Zugaben, jedoch ohne Kalbsknochen, und auf dieselbe Weise weich gedünstet und ausgelegt worden, wird der Saft sammt dem Wurzelwerk passirt, mit in Butter etwas geröstetem Mehl abgerührt und aufgekocht, das Fett wie gewöhnlich abgenommen und mit etwas Milchrahm und feingeschnittener Limonienschale nochmals aufkochen gelassen. Sodann wird die Ente tranchirt, mit der Sauce angerichtet, mit nudelartig geschnittener Limonienschale bestreut und mit in Butter gerösteten Erdäpfeln garnirt.

Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden abgeputzt, ausgenommen, abflammirt und wenn sie mit einem Bindfaden zudressirt und gesalzen wurden, in ein feines Speckblatt eingewickelt, mit Spagat verbunden und eingelegt. Hier überzieht man selbe mit zerlassener Butter und Suppe, löst den Speck, wenn sie gelb gebraten sind, ab, legt die ganzen Wachteln auf eine Schüssel, und gibt den mitgebratenen in Streifen geschnittenen Speck darüber. Der ausgebratene Saft wird abgeseiht, von dem Fett befreit, und zu den Wachteln gegeben, welche man dann mit einem beigesetzten Compote servirt.

Wachtel-Salmi.

Die wie vorhin zubereiteten Wachteln werden in Speckblätter eingewickelt, und in eine mit Speck, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Zwiebeln, und einem Kälberknochen eingerichtete

Kasserole gelegt, worin sie zuerst braun eingehen gelassen, dann aber mit rothem Wein und Suppe aufgegossen und weich gedünstet werden. Hat man sie dann ausgelegt und den Saft abgeseiht, so wird mit dem letzteren eine braune Sauce abgerührt, verkocht, vom Fett gereinigt, und mit einigen Löffeln voll Ruster-Ausbruch nochmals aufgekocht. Hierauf werden die Wachteln aus dem Speck ausgelöst, in die Mitte eines gestürzten Polenta-Reifens gelegt und die durch ein feines Sieb passirte Salmi darübergegeben.

Faschirte Wachteln.

Geputzt, abflammirt, jedoch nicht ausgenommen, wird beim Halse angefangen, das Rück- und Brustbein, ohne die Haut zu verletzen, abgelöst. Dann wird von einer Rebhühnerbrust ein Fasch gestoßen, demselben eine in Milch durch ½ Stunde aufgekochte, ausgekühlte Semmel, 7 Dekagr. rapirten Speck, 1 ganzes Ei, 2 Eierdotter, etwas Salz und Gewürz beigemischt, das Ganze zusammen passirt, und in die ausgelösten Wachteln eingefüllt. Diese näht man zusammen, richtet sie in die gehörige Form, wickelt sie in feine Speckblätter und läßt sie in einem Braisesaft durch ¼ Stunde braten.

Sind selbe dann fertig gebraten, so werden sie aus dem Speck ausgelöst, der Faden herausgezogen, auf eine Schüssel in einen Kranz aufgelegt, und mit einer Salmi, die man wie es sich wohl von selbst versteht, schon vorher bereitet hat, übergossen. Nußgroße abdressirte Champignons in Butter und Limonienwasser aufgekocht und mit etwas Salmi gemischt werden in die Mitte der Schüssel gelegt und so servirt.

Krammetsvögel gebraten.

Diesen werden die Augen ausgestochen, ausgenommen und abflammirt, die Füße abgehackt, die Haut über den Kopf abgezogen, der Schlund herausgenommen, der Körper bei der Oeffnung etwas abgestutzt, und nachdem man sie ausgewaschen hat, ein Speil durch die beiden Schenkel und Augenlöcher so durchgestochen, daß immer zwischen 2 Semmeln- und Speckblätter ein Vogel aufzuspießen kommt.

Diese Speile bindet man nun auf einen Spieß, salzt selbe, überzieht sie mit Butter, bratet sie ¼ Stunde, und nachdem man sie wieder mit Butter überzogen und mit Semmelbröseln bestreut hat, werden sie abermals ¼ Stunde gebraten, welch letzteres Verfahren man nochmals wiederholt, dann die Vögel abnimmt und selbe auf eine Schüssel auflegt. Ist dann der Speil herausgezogen und der ausgebratene Saft darübergeseiht, so können selbe zu Tische gegeben werden.

Krammetsvögel-Salmi.

Die Vögel hiezu werden nicht ausgenommen, übrigens wie die Wachteln verfertigt und angerichtet.

Faschirte Krammetsvögel

werden ganz so wie die fachirten Wachteln bereitet und angerichtet.

Krammets-Filets mit Salmi in der Brodkruste.

Ein weißer Laib Brot von der Rinde befreit und in gerade Flächen geformt wird in 12 Theile zertheilt, in jeden derselben eine Höhlung ausgeschnitten, für die Mitte der Schüssel jedoch eine runde ausgezackte Form zudressirt, dann alle Theile in Schmalz gäh blaßgelb gebacken und herausgenommen.

Nun werden die Brüste von den Vögeln abgelöst, so viele Brüste ganz gelassen, als Brotkrusten sind, davon die Haut abgelöst, mit einem Messer etwas breit geklopft und in eine Plateforme in klärisirter Butter eingelegt; von den andern Brüsten aber die Filets abgelöst, ebenfalls etwas breit geklopft und alle in klärisirter Butter eingelegt. Von den Gerippen verfertigt man auf bekannte Art eine Salmi.

Einige Minuten vor dem Anrichten werden die Filets auf einen Windofen aufgestellt, mit Salz bestreut, auf beiden Seiten weiß soudirt, dann in eine Kasserole gelegt und mit der darübergegossenen Salmi gut durcheinander gemischt. Die getheilten Filets werden nun in die zubereiteten Krusten gefüllt, die ganzen Brüste aber mittelst einer Gabel in eine Salmi

getunkt und auf die eingefüllten Krusten gelegt, so wie auch die gedünsteten mit Glace überzogenen Köpfchen daran ausgesetzt.

Die runde Kruste wird ebenfalls mit einem solchen Filet belegt, in die Mitte der mit einer Serviette bedeckten Schüssel gegeben, auf der man alle Krusten zusammenstellt und selbe entweder als ein feines Eingemachtes oder als warme Assiette gibt.

Gebratene Dröscherl.

Selbe werden geputzt, abflammirt, ausgenommen, und so wie die Krammetsvögel zugerichtet, gebraten und angerichtet.

Dröscherl-Salmi

wird so wie die Wachtel-Salmi behandelt.

Kleine Vögel.

Wenn man ihnen die Köpfchen abgeschnitten hat, werden selbe ausgenommen, gesalzen und in ein Eierspeis-Reindl, in welches man entweder Speck oder Butter nebst etwas Zwiebeln zu Boden gegeben hat, eingelegt, so daß die Brustseite auf dem Boden zu liegen kommt. Eine Viertel-Stunde vor dem Gebrauche werden sie auf die heiße Platte gestellt, wenn sie gelb zu werden anfangen, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut. Hört man sie dann prasseln, so werden einige Eßlöffel voll Suppe dazugegeben und schnell servirt.

Gefüllte gebratene Tauben.

Die rein geputzten Tauben werden abflammirt, ausgenommen, die Flügel, der Kopf, Hals und die Füße abgehackt, die Haut von der Brust und den Schlägeln losgelöst, die Füße eindressirt und das Kropfloch mit einem Stückchen Semmel vermacht.

In 3 Dekagr. abgetriebene Butter wird ¼ von einer in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel, 1 Eierdotter, etwas Salz, ½ Messerspitze grüne Petersilie und etwas Muskatnuß eingerührt, dieses nun in die Tauben bei der

Oeffnung eingefüllt, und dann die Haut vom Rumpfe zum Rücken überschlagen.

Hat man dann selbe gesalzen, so werden sie eine starke Viertel-Stunde vor dem Anrichten mit zerlassener Butter und etwas Suppe begossen, gelb gebraten, dann tranchirt und mit Compote oder Salat angerichtet.

Gespickte Tauben.

Diese werden, wenn sie gereinigt sind, dressirt, über die Brust gespickt, gesalzen, dann wie ein gespicktes Rebhuhn gebraten und angerichtet.

Grillirte Tauben.

Diese müssen von junger und wohlgenährter Gattung sein, dann werden sie vollkommen gereinigt, in der Mitte nach der Länge in 2 Theile geschnitten, die Brust, Schlägel und Flügelbeine ausgelöst, dann mit einem Messer etwas breit geklopft, gesalzen, in klärisirte Butter getunkt und mit Semmelbröseln panirt. Jetzt wird weißes Papier mit Tafelöl überstrichen, auf einen Rost gelegt, diese Tauben darauf und 1/4 Stunde vor dem Gebrauche auf einer mittelmäßigen Glut auf beiden Seiten gelb gebraten und mit fines herbes angerichtet.

Tauben mit pikanter Sauce.

Eine Kasserole wird mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, 1 Kälberknochen, ganzem Gewürz, etwas Limonienschalen eingerichtet, die geputzten und dressirten Tauben daraufgelegt, braun eingehen gelassen, dann mit etwas Suppe, Bertram-Essig und Wein aufgegossen und weich gedünstet.

Wenn sie dann ausgelegt sind, wird mit dem abgeseihten Saft eine braune Sauce abgerührt, wie gewöhnlich verkocht und vom Fett gereiniget, dann mit einem Stück Zucker und Glace nochmals aufkochen gelassen. Die tranchirten Tauben werden beim Anrichten in einen gestürzten Reis-Reifen gelegt und mit der passirten Sauce übergossen.

Sauergedünstete Tauben.

Nachdem eine Kasserole mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, Beizkräutel und ganzem Gewürz eingerichtet ist, werden die gereinigten und dressirten Tauben darin braun eingehen gelassen und etwas Suppe und Essig nebst Limonienschalen weich gedünstet. Nun legt man selbe aus, rührt mit dem passirten Saft eine braune Sauce ab, läßt sie aufkochen, und wenn man ihr das Fett abgenommen hat, läßt man selbe mit etwas Milchrahm und feingeschnittener Limonienschale nochmals aufkochen. Die Tauben werden nun tranchirt, entweder in einem Butter-Reifen oder Pastete angerichtet und mit dieser verfertigten Sauce übergossen.

Glacirte Taubenfilets.

Von diesen werden die Brüste sammt dem Brustbein abgelöst, die Haut abgezogen und nett gespickt; dann eine Kasserole mit Speck, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, einem Kälberknochen, und dem von den Tauben übriggebliebenen Fleische eingerichtet, dieses darin braun eingehen gelassen, mit etwas Suppe und rothem Wein aufgegossen und zu einem kurzen Saft gedünstet.

Mit der Hälfte dieses Saftes nun wird eine Sauce abgerührt, selbe ausgekocht, vom Fett gereinigt und 1 Stückchen Glace nebst einigen abgeschälten Trüffeln eingeschnitten; die andere Hälfte aber wird in eine Minut-Kasserole gegeben, die ausgelösten Brüste mit der gespickten Seite nach oben dareingelegt und mit einem mit Butter geschmierten weißen Papierbogen verdeckt, in die Röhre gestellt, wo man sie unter fleißigem Begießen ¼ Stunde etwas dünsten läßt. Hierauf wird das Papier abgenommen, 1 Stück Glace in den Saft gegeben, und die Brüste nun gebraten, bis der Speck gelb ist, wo sie dann mit dem Safte glacirt werden.

Ist dieses geschehen, so werden die Brüste mit den Spitzen einwärts auf eine Schüssel kranzförmig angerichtet, der übriggebliebene Saft mit der Trüffel-Sauce vermischt, und in die Mitte der Schüssel gegeben.

Glacirte Hühnerbrüste

werden so wie die obigen hergerichtet und gedünstet, nur daß zum Aufgießen blos Suppe, kein Wein verwendet wird, so wie auch die Einrichtung der Kasserole blos aus Butter, blättrig geschnittenen Champignons, Wurzelwerk, Zwiebeln und ganzem Gewürze besteht.

Die Hühner werden dann in einem braunen Braisesaft etwas gedünstet und während des Bratens in der Röhre mehrmalen mit aufgelöster Glace überzogen, bis der Speck gelb gebraten ist, worauf man sie dann herausnimmt, den abgeseihten und vom Fett gereinigten Saft mit der Butter-Sauce vermischt, und selbes mit einigen Löffeln voll Madeira-Wein aufkochen läßt.

Ist dann die Sauce durch ein feines Sieb passirt, so werden die schön glacirten Hühnerbrüste auf einer runden Schüssel in einem Kranz so angerichtet, daß die spitzige Seite einwärts zu liegen kommt, und diese Sauce in die Mitte derselben gegeben. In das Kropfloch wird eine mit ausgestochenen Mondscheindeln von Trüffeln belegte Faschnocke, zwischen 2 Hühnerkämme passend gelegt. Die Außenseiten jeder einzelnen Brust werden mit blanchirten Kapaunernieren garnirt, in die Mitte des Kranzes aber ein nett gespicktes, rund zudressirtes glacirtes Kalbsbries, welches man mit halbnußgroßen, abdressirten, in Limonienwasser abgekochten Champignons garnirt hat, gestellt und so zu Tische gegeben.

Hühnchen mit Butter-Sauce.

In eine Kasserole wird ein Stück Butter, 1 Stückchen spanische Zwiebel, einige Stücke Champignons fein geschnitten, etwas Wurzelwerk, von jeder Sorte Gewürz 1 Körnchen gegeben, und Alles dieses mit einander anpassirt, bis es riecht. Dann werden die rein abgeklaubten, abflammirten, ausgenommenen und dressirten Hühner darein gelegt, mit weißer Suppe aufgegossen, daß sie darüber zusammengeht, und so weich gedünstet.

Hat man dann die Hühnchen ausgelegt und den Saft abgeseiht, so läßt man ihn, um ihn rein zu erhalten, setzen, rührt dann damit eine Butter-Sauce ab, und läßt sie so lange kochen, bis sie die Dicke hat, um einen verkehrten Löffel zu decken. Sind die Hühnchen tranchirt und auf einer Schüssel angerichtet, so wird die Sauce darüber gegeben.

Hühner-Ragout.

Die Hühnchen werden hiezu so wie die obigen eingerichtet und gedünstet. Hierauf gibt man ein Kalbsbries, um es weiß zu erhalten, mehrmals in lauwarmes Wasser, löst es aus, gibt es in kochendes Salzwasser bis es weich ist, und dann in kaltes Wasser. Von hieraus wird es zu den Hühnchen in die Kasserole gegeben, mit denselben weich gedünstet, wo dann die Hühnchen in ein nasses Papier eingewickelt werden, damit sie weiß bleiben, das Bries aber in kaltes Wasser gegeben, in welches man auch ein etwas weich gekochtes Kalbsohr legt.

Einige nett zudressirte Hühnerkämme werden öfters in lauwarmes Wasser gegeben, bis sie schön weiß sind, wo man sie dann mit diesem lauwarmen Wasser auf die heiße Platte stellt und so lange rührt, bis sie sich abhäuteln lassen. Dann nimmt man sie schnell mit einem Packlöffel heraus, reibt selbe mit Salz gut ein, zieht die Haut ab, und läßt sie in kaltem Wasser auf einem warmen Orte so lange stehen, bis das Wasser lauwarm geworden; dieses wird so oft wiederholt, bis sie vollkommen weiß sind, wo man sie dann weich kocht, etwas Limoniensaft dazugibt und sie auf die Seite stellt.

Der Saft, worin die Hühnchen gedünstet haben, wird jetzt abgeseiht, damit eine Butter-Sauce abgerührt, welche man, wenn sie kocht, in eine Kasserole, worin man einige Eierdotter abgerührt hat, einrührt (legirt) und auf einer heißen Platte rührt, bis sich das Ei bindet, dann durch ein sehr feines Sieb oder durch ein Haartuch passirt.

Das abgelöste Briesfleisch wird in würfelgroße Stücke, das Bries selbst aber abgehäutelt und in fingerdicke Scheiben

geschnitten; das Kalbsohr in beliebigen Formen ausgestochen und Alles dieses nebst den schon bereiteten Hühnerkämmen, abgekochten Krebsscheeren und Schweifen, nußgroßen abdressirten, in Limonienwasser abgekochten Champignons in die legirte Sauce gegeben und sammt dieser in ein heißes Wasser eingestellt.

Dann wird Carviol in kleine Stücke zertheilt und in Salzwasser etwas abgekocht, die tranchirten Hühner in die Mitte einer Crustade Voul au Vent oder silbernen Kasserole angerichtet, das Ragout löffelweise darübergegeben und mit dem abgekochten Carviol garnirt.

Hühnchen mit Paprika.

Wenn man eine Kasserole mit einem Stück Butter, einem bedeutenden Theile spanischen Zwiebeln, einigen Körnern ganzem Gewürz, Wurzelwerk, etwas Champignon und einigen Stücken ganzem Paprika eingerichtet hat, werden dressirte in feine Speckblätter eingewickelte Hühnchen dareingelegt und anpassirt. Wenn selbe zu riechen anfangen, werden sie mit Suppe und etwas Limoniensaft aufgegossen, zu einem kurzen Saft weichgekocht und ausgelegt; mit dem abgeseihten und vom Fett gereinigten Safte eine Butter-Sauce abgerührt, mit etwas Milchrahm und feingeschnittener Limonienschale aufgekocht. Sind dann die Hühnchen aus dem Speck ausgelöst und tranchirt, so wird die Paprika-Sauce darübergegeben und mit Milchrahm-Nockerln garnirt.

Heißabgekochte Hühner.

Diese werden wie gewöhnlich gereinigt und dressirt, dann Wurzelwerk mit einem bedeutenden Theile Goldrüben, einem Häuptel nudelartig geschnittenen Zwiebel in eine Kasserole gegeben, die gesalzenen Hühnchen daraufgelegt und mit Wein, Wasser und Essig aufgegossen. Wenn sie weich gekocht sind, wird Beizkräutel mit ganzem Gewürz extra gekocht dazu geseiht, und wenn sie dann vollkommen weich sind, herausgenommen. Nun werden selbe tranchirt, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln überbrennt, auf den Boden der Schüssel etwas von diesem Saft, worin sie gekocht haben,

gegeben, und mit Wurzelwerk garnirt, so wie auf einer Tasse Kren beigesetzt.

Hühnchen mit Reis.

Das gereinigte und dressirte Hühnchen wird in einer Kasserole mit Butter, Champignons, Zwiebel, etwas Wurzelwerk und einigen Körnern Gewürz anpassirt, mit Suppe aufgegossen und gedünstet. Wenn der Reis heiß ausgewaschen ist, wird blattlig geschnittener Champignon und 1 Häuptel spanischer Zwiebel, welcher mit Gewürznelken besteckt ist, in einem Stück Butter anpassirt, bis es riecht, wo er dann mit 2 Deciliter Milch aufgegossen und etwas verkocht zu dem Reis geseiht wird. Dieser wird nun gesalzen, 1/4 Stunde vor dem Anrichten ziemlich weich gedünstet, und die Hühnchen tranchirt, welche man mit diesem Reis garnirt und mit dem Saft übergießt.

Fricassirte Hühner mit Nudeln.

Zu den fricassirten Hühnern werden statt Champignons Spagatnudeln beigemischt. Diese Nudeln werden etwas dicker, als die sonst gebräuchlichen, in die Suppe geschnitten. Sie werden in Fleischsuppe abgekocht, abgeseiht, das tranchirte Hühnchen mit Sauce übergossen und mit diesen Nudeln garnirt.

Gebackene Hühner.

Hiezu wird eine sehr kleine Gattung gewählt, und wenn sie gereinigt in 4 Theile geschnitten, gesalzen und in Mehl eingelegt sind, so werden selbe in aufgeklopftes Eiweiß getunkt, mit Semmelbröseln einpanirt und erst kurz vor dem Gebrauch in heißem Schmalz gebacken. Beim Anrichten werden selbe mit grüner Petersilie, welche in das heiße Schmalz getunkt ist, garnirt.

Hühnchen mit kalter Fricassée.

Die gereinigten Hühnchen werden dressirt, gesalzen, mit Suppe, Zwiebeln, Champignons, Wurzelwerk und ganzem Gewürze weich gekocht, hierauf in 4 Theile tranchirt, kalt werden gelassen, und dann in Mehl getunkt.

Von dem Saft, worin die Hühnchen gekocht haben, bereitet man mit 1 Stück Glace eine Fricassée, läßt selbe kalt werden, tunkt dann die Hühnchen-Viertel darein, und legt sie auf eine am Eis aufgestellte Plateform, wo sie steif werden müssen. Wenn sie steif sind, werden sie abermals in Mehl gelegt, in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln panirt, und wenn sie aus heißem Schmalz gebacken sind, gleich angerichtet. Selbe können als Assiette gegeben werden.

Grillirte Hühnchen.

Junge Frühlingshühnchen werden gereinigt, gesalzen, in 2 Theile geschnitten, das Brust- und Flügelbein ausgelöst und die Füßelbeine in die Brust eingesteckt. Sodann klopft man selbe mit einem Messer breit, tunkt sie in zerlassene Butter und Semmelbröseln, legt selbe auf einen mit Oel bestrichenen Papierbogen, welchen man auf den Rost gegeben hat. Hier läßt man sie auf einer schwachen Glut durch 1/4 Stunde gelb braten, und wenn sie dann angerichtet sind, garnirt man sie entweder mit Spargel-Erbsen, feinen grünen Erbsen oder mit Champignon-Püree.

Hühnchen mit Bertram-Schü.

Wenn man in einer Kasserole Butter, Zwiebeln, ganzes Gewürz und Wurzelwerk anpassirt hat, werden Frühlingshühnchen, die man ebenso wie die obigen zubereitet, und in ein Speckblatt eingewickelt hat, dareingelegt, mit einer guten Suppe aufgegossen, darin weich gekocht und dann ausgelegt. Ein Theil von diesem Braisesaft wird nun abgeseiht, mit einem Stückchen Glace und einigen Löffeln voll Wein verkocht, und abgezupfte Bertramblätter dareingemischt. Wenn dann die Hühnchen aus dem Speckblatt ausgelöst, tranchirt und wieder zusammengerollt sind, wird dieser Braisesaft sammt den Blättern darübergegeben.

Gefüllte Brathühner.

Hiezu ist nur die kleine Gattung verwendbar; von diesen wird, wenn sie gereinigt sind, die Brust- und Schlägelhaut

losgemacht, das Kropfloch mit einem Stückchen Semmel verstopft, und dann mit der dazu bestimmten Fülle gefüllt. Nun werden selbe gesalzen, dressirt und am Spieß eine kleine halbe Stunde unter fleißigem Begießen mit Butter gelb gebraten. Nach Belieben können selbe auch früher mit Semmelbröseln bestreut, und dann erst begossen und gebraten werden.

Faschirte Hühnchen.

Junge Frühlingshühnchen werden gereinigt, gesalzen und mit einem Hühner-Fasch, welcher mit geschnittenen Krebsschweifen und mit feinen grünen Erbsen und Spargelerbsen gemischt ist, gefüllt, dann dressirt. Sodann wird eine Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Champignons eingerichtet, die Hühnchen darin etwas passirt, und wenn man dann selbe mit Suppe aufgegossen hat, durch $^1/_2$ Stunde gekocht. Mit dieser Braise wird nun eine Butter-Sauce abgerührt, ausgekocht, vom Fett gereinigt, und wenn selbe mit einigen Eierdottern legirt und mit etwas grünen Erbsen vermischt ist, wird selbe über die tranchirten Hühnchen gegeben.

Hühnchen marinirt.

Diese werden wie obige dressirt und eingerichtet, dann mit Suppe aufgegossen, weich gekocht und ausgelegt. Sind sie nachher kalt geworden, so werden sie tranchirt, in Weinteig getunkt, und in heißem Schmalz gebacken. Nun richtet man eine Kasserole mit grüner Petersilie, Kerbelkraut, Bertram, Limonienschalen und Zwiebeln ein, legt die Hühnchen darauf begießt sie mit Bertram-Essig und feinem Oel, und läßt sie darin eine zeitlang liegen, worauf sie herausgenommen und angerichtet werden können. Der Essig und das Oel werden darüber geseiht und mit nudelartig geschnittenen Zwiebeln bestreut.

Kalte Hühner.

Auch zu diesen wählt man am liebsten junge Frühlingshühner, welche man reinigt, dressirt, salzt und in ein Speck-

blatt einwickelt. So bereitet werden sie mit Wurzelwerk, Champignons, Zwiebeln, ganzem Gewürz, Limonienschalen, Beizkräutel, dann Wein, Bertram-Essig und Wasser, von jedem dieser 3 letzten einen Theil, gekocht, hierauf ausgelegt und kalt werden gelassen. Sind sie vollkommen ausgekühlt, so werden sie aus dem Speckblatt herausgenommen, tranchirt, und wenn man auf die Mitte der Schüssel einen Aspikreifen und in diesen die Hühner gelegt hat, wird eine Mayonnaise oder kalte Fricassée darüber gegeben.

Poulard gebraten.

Ein Poulard wird gereinigt, gesalzen, dressirt, inwendig mit fein geschnittener Petersilie und Sardellenbutter eingerieben, und in einem mit Butter geschmierten Papierbogen ½ Stunde gebraten.

Poulard gespickt.

Wird so dressirt und gespickt wie ein Fasan, aber wie obiges Poulard gebraten, und dann angerichtet.

Soudée von Poulard-Filets.

Man schneidet die Haut auf der Brust auf, löst die 2 großen und die 2 kleinen Filets, welche jedes Poulard hat, aus, und löst zugleich mit einem feinen Messer das feine Filet-Häutchen ab, worauf dann selbe mit einer Messerfläche, welches man in kaltes Wasser getunkt hat, etwas breit geklopft und in nette Filet-Form zugeschnitten werden. Die Hälfte der Filets wird mit einem bereiteten Hühnerfasch überstrichen, und, damit sie schwarz aussehen, mit geriebenen Trüffeln dicht bestreut, welche man mit einem Messer darauf befestigt. Nun legt man die großen in eine Plateform, worin der Boden mit klärisirter Butter überzogen ist, so ein, daß die bestrichene Seite oben zu liegen kommt, die kleinen aber werden in eine mit Butter eingerichtete Minut-Kasserole sichelförmig gekrümmt eingelegt, und beide unterdessen bei Seite gestellt. Hierauf werden in einer Kasserole Wurzelwerk, Champignons, ein wenig Zwiebeln, einige Körner ganzes Gewürz und der ganze

Rest von den Poulards in Butter anpassirt, bis es riecht, dann mit einer Suppe aufgegossen und einige Stunden kochen gelassen, worauf man mit der abgeseihten Braise und Mehl, welches man in Butter schäumig werden läßt, eine Sauce abrührt, bis selbe kocht. Dann läßt man selbe nur von einer Seite kochen, ohne sie mehr umzurühren, nimmt Haut und Fett rein ab, passirt selbe durch ein feines Sieb, und gibt fein blättrig geschnittene Trüffeln, Hühner-Kämme und Kapauner-Nieren, alles in nette Stücke geschnitten, darein; so bereitet setzt man, damit sie warm bleibt, die Kasserole zugedeckt in warmes Wasser. Einige Minuten vor dem Gebrauche werden die Filets am Windofen soudirt, zugleich etwas mit Salz bestreut, und wenn sie weiß sind, schnell weggenommen, und in einem Kranz auf der dazu bestimmten Schüssel zierlich angerichtet, und zwar so, daß immer ein leeres und dann ein mit Trüffeln bestrichenes Filet neben einander zu liegen kommen, die kleinen Filets aber innerhalb des Kranzes zu einem entgegengesetzten Kranze geformt. In die Mitte derselben wird eine feingespickte und glacirte Kalbsbries-Rose gesetzt, nachdem man früher das bereitete Trüffel-Ragout dazugegeben hat. Die dazu bestimmte Schüssel kann früher mit ausgestochenen Dessins von Tragant-Teig geziert werden, wenn dann die Schüssel heiß gestellt und die Dessins trocken geworden sind, werden selbe mittelst eines Tragant-Kittes oder feinen Kleisters geformt aufgepickt, wo sie sogleich trocken sein und festgehalten werden.

Die Trüffeln zum Gebrauche herzurichten.

Hiezu sind die romanischen die besten, man gibt selbe in frisches Wasser, bürstet sie mit einer festen Bürste, bis sie vollkommen rein sind, wo sie dann abgeschält, die Schalen in die oben erwähnte Braise gegeben und mit derselben aufgekocht werden, die Trüffeln selbst aber werden meistentheils fein blättrig geschnitten oder ausgestochen und roh in die dazu bestimmte Sauce gegeben, jedoch können sie auch zu andern Verwendungen in Butter anpassirt werden, zu Saucen aber ist

dieses nicht anwendbar; denn man würde mit diesen Trüffeln viel Fett in die Sauce bringen, ließe man aber das Fett zurück, so ginge sehr viel Geschmack verloren, da die Butter den Geruch an sich zieht.

Poulard mit weißer Muschel-Sauce.

Wenn das Poulard gereinigt, dressirt und etwas gesalzen ist, wird es in Speckblätter eingewickelt, mit Spagat verbunden und in eine mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, einigen Körnern Gewürz eingerichtete Kasserole eingelegt. Hier läßt man es etwas anpassiren bis es riecht, gießt es dann so mit Suppe auf, daß sie über das Poulard zusammengeht und läßt es so weich dünsten, worauf es in einen Topf ausgelegt und zugedeckt stehen gelassen wird, damit es von der Luft nicht braun wird. Etwas Butter wird in Mehl schäumig werden gelassen, mit der abgeseihten Braise eine Sauce davon abgerührt, welche man, wenn sie bereits aufgekocht hat, nur von einer Seite kochen läßt, dann das Fett und die Haut rein abnimmt und durch ein feines Sieb passirt. Die Muscheln werden mit Wein ausgewaschen, in etwas zerlassene Sardellenbutter gegeben, durcheinander geschwungen, und wenn sie mit Wein aufgefüllt sind, gekocht. Ist nun das Poulard tranchirt, so wird von den Muscheln die halbe leere Schale abgelöst und selbe sammt dem Wein, worin sie gekocht haben, und der Sauce über das angerichtete Poulard gegeben.

Poulard mit brauner Muschel-Sauce.

Dieses wird ganz so wie das vorige bereitet, nur anstatt, daß man das Poulard mit dem Wurzelwerk anpassirt, läßt man selbes braun eingehen, oder man gibt in die eben verfertigte Sauce ein Stückchen Glace und läßt selbe damit aufkochen.

Poulard mit Austern-Sauce.

Dieses wird zubereitet und eingerichtet wie das vorige, mit Suppe aufgegossen und nicht in Speckblätter eingewickelt. Von der Braise wird eine Butter-Sauce gemacht.

Die Austern werden weich gekocht, aufgemacht, die Schale, worauf die Auster ist, auf einen Rost gelegt, ein erbsengroßes Stück Butter und einige Tropfen Limoniensaft dazugegeben und einige Minuten braten gelassen, worauf man die Austern herausnimmt, selbe in die verfertigte passirte Butter-Sauce einlegt, und wenn das Poulard tranchirt ist, die Sauce darüber gießt.

Heißgekochtes Poulard mit Milchrahm.

Das Poulard wird wie bekannt gereinigt, gesalzen, dressirt, in Speck eingewickelt und in eine mit Ziebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz und Beizkräutel eingerichtete Kasserole gegeben. Hier wird es mit Wein, Bertram-Essig und Wasser, von jedem 1 Theil, aufgegossen und in einer kurzen Braise weich gedünstet. Von dieser Braise und etwas Milchrahm wird eine kurze Butter-Sauce abgerührt, und nachdem man Champignons, grüne Petersilie, Kerbelkraut und Bertram fein geschnitten und in Butter etwas anpassirt hat, wird es in diese Milchrahmsauce eingemischt und nebst etwas Muskatnuß aufgekocht. Hierauf wird das Poulard aus dem Speck herausgenommen, tranchirt und beim Anrichten mit der Sauce übergossen.

Poulard als Galantine.

Wenn das Poulard abflammirt ist, wird es am Rücken aufgemacht, ohne die Haut zu verletzen, ausgelöst und auf ein Brett ausgebreitet. Nun werden die leeren Hauptheile mit dem gespaltenen Brust-Filets bedeckt und mit papierdünnen Speckblättern belegt. Dann bereitet man sich aus einer großen halben weißen Gansleber auf folgende Art einen Fasch: Die Gansleber wird nämlich mit 10 Dekagr. feingeschnittenem Speck, ½ in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmel, 4 Eierdottern, Gewürz und Salz gestoßen und passirt; die andere Hälfte der Leber, eine weich gekochte Zunge, soudirte Hühner-Filets, abgeschälte Pistazien und Trüffeln in Würfeln geschnitten und unter den Fasch gemengt.

Mit diesem Fasche wird sodann das Poulard gefüllt, am Rücken zusammengenäht und gehörig geformt, wo es dann, wenn es bereits in Speckblätter eingewickelt ist, noch in ein feines Tuch eingeschlagen und mit Spagat verbunden wird. So wird es in eine aus Zwiebeln, Wurzelwerk, Beizkräutel, Limonienschalen, ganzem Gewürz und den ausgelösten Gerippen verfertigte Braise eingelegt, aufgestellt und mit Suppe so aufgegossen, daß sie darüber zusammengeht. Hat es auf diese Art 5/4 Stunden langsam gekocht, so wird das Poulard herausgenommen, mit etwas Gewicht leicht beschwert, bis es auskühlt, wo man es dann aus dem Tuche und den Speckblättern auslöst und in Stücke schneidet. Ist es dann auf einer Schüssel schön geformt, so wird es mit Aspik garnirt, uud als Assiette servirt.

Faschirter Indian als Galantine.

Wird ebenso behandelt wie der obige, nur daß der Indian 2 Stunden zum Fertigkochen braucht, und statt dem Ganslebersasch ein Kälberfasch nebst allen obigen Zugaben dazugenommen wird. Ist derselbe tranchirt, so wird er ebenfalls mit Aspik garnirt.

Gebratener Indian.

Man bereitet hiezu eine Semmelfülle wie zu den gefüllten Hühnern angegeben, zuckert selbe, mischt Weinbeeren, Rosinen, stiftlich geschnittene Mandeln, Limonienschalen, und Muskatnuß dazu. Wenn nun der Indian so wie das Poulard gereinigt, und der Kropf aus der Haut ausgelöst ist, so wird das Kropfloch mit 1 Stück Semmel oder gebratener Kastanie vermacht, die bereitete Fülle in die Kropfhaut eingefüllt und dann in mit Butter geschmiertes Papier eingewickelt. Man läßt ihn gewöhnlich 1 Stunde braten, begießt ihn während dem mit Butter und Suppe, nimmt dann das Papier weg, und läßt in nochmals 1/2 Stunde gelb und resch braten, worauf selber tranchirt und angerichtet wird.

Enten gebraten.

Wenn die Enten gerupft und genäßt sind, werden sie mit gestoßenem Pech dicht bestreut, in einen Weidling gegeben, und

in diesen heißes Wasser von der Seite eingefüllt. Man hüte sich, das heiße Wasser gleich von oben darauf zu gießen, weil dadurch die Haut der Enten gänzlich zerreißt. In dem heißen Wasser werden sie mehrmals umgewendet, dann herausgenommen, mit der flachen Hand geklopft, abgestreift und in reines Wasser gegeben. Hat man sie hierauf von den Stiften gereinigt, so werden sie ausgenommen, gesalzen, inwendig mit Gewürz, Majoran und Salz eingerieben, eine Semmel eingelegt, und dann dressirt. Ist man damit fertig geworden, so wickelt man selbe in ein mit Butter geschmiertes Papier, gibt sie auf einen Spieß oder in eine Bratpfanne, und begießt sie während des Bratens fleißig mit Butter und etwas Suppe, worauf dann das Papier weggenommen, die Enten resch fertig gebraten, tranchirt, und sammt dem ausgebratenen Safte angerichtet und mit in Butter abgeschmalzenen Nudeln garnirt werden.

Enten auf Wildpret-Art.

Die gereinigte Ente wird ganz so wie die Wildente zubereitet und angerichtet.

Gebratene Gans.

Wird so wie die Ente gereinigt und auch zubereitet, nur daß die junge 5/4 Stunden und die ältere gegen Herbst 1 1/2 Stunde gebraten werden muß. Angerichtet wird selbe wie oben erwähnt.

Eingemachte junge Gans oder Ente.

Dieser wird der Kopf, Hals, Flügel und Magen abgeschnitten, gereinigt und gekocht wie bei der Ganselsuppe, mit welcher man dann eine Einmach-Sauce abrührt, das geschnittene Junge nebst Gansleber-Knödeln, grünen blanchirten Erbsen oder Spargelköpfchen einlegt, und dann anrichtet.

Ganslebersasch mit Aspik.

Eine große weiße Gansleber wird mit 10 Dekagr. rapirtem Speck, 3 Eierdottern, 1 ganzen Ei, 1 abgeriebenen, in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel nebst Salz und

Gewürz zu einem Fasch gestoßen, passirt und in eine kleine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgesähte Sturz-Kasserole eingefüllt. Hat man es darin durch ½ Stunde in Dunst sieden lassen, so wird die Rinde beseitigt und der Fasch in nette Stücke geschnitten.

Jetzt wird in eine in Eis eingesetzte Form fingerdick Aspik eingefüllt, wenn es steif geworden ist, mit ausgestochener Zunge und Trüffeln zierlich belegt, auf welche man einige Tropfen Aspik gibt und selbes steif werden läßt. Nun wird abermals fingerdick Aspik eingefüllt, steif werden gelassen, der Gansleber-Fasch in einem Kreis übereinander herumgelegt, so zwar, daß zwischen 2 Gansleber-Fasch ein Blättchen Trüffel kommt und noch etwas Aspik darüber, damit es sich befestigt.

Sodann wird die Form vollkommen mit Aspik angefüllt, steif werden gelassen, kurz vor dem Gebrauche in lauwarmes Wasser getunkt und auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt

Gedämpfte Gansleber.

In der Mitte einer großen weißen Gansleber wird ein Einschnitt gemacht, in diesen abgeschälte, fein blättrig geschnittene Trüffeln eingesteckt, dann die Leber mit Salz und Gewürz etwas bestreut und in ein Speckblatt eingewickelt.

So wird selbe in einer Kasserole eingelegt, 1 Gläschen Madeira-Wein dazugegeben und gut zugedeckt durch 2 Stunden in Dunst langsam kochen gelassen, worauf man selbe auskühlen läßt, herausnimmt, den Speck ablöst, die Leber in nette Stücke schneidet und zum Aspik einlegt. So zum Tische.

Gansleber-Soudée.

Man gibt die weiße Gansleber in kochendes Salzwasser, nimmt selbe gleich heraus, schneidet sie in nette schiefe Stücke, läßt sie kalt werden, legt sie dann in eine Minut-Kasserole, worin sich klärisirte Butter befindet und stellt sie bei Seite.

Dann richtet man eine Kasserole mit Wurzelwerk, Kälberknochen und ganzem Gewürz ein, läßt es braun eingehen,



gießt es mit Suppe auf und läßt es so einige Stunden kochen, worauf es abgeseiht und mit diesem Safte eine braune Sauce abgerührt wird. In selbe gibt man etwas Madeira-Wein, läßt sie damit aufkochen, nimmt dann das Fett rein ab und gibt ein Stück Glace darein. Hierauf wird die zubereitete Gansleber kurz vor dem Gebrauche auf den Windofen schnell soudirt, etwas Limoniensaft darauf geträufelt und auf einer Schüssel im Kranze angerichtet. Ueber dieselbe wird dann die Sauce gegossen und abgekochte große Kälberfasch-Nockerln im entgegengesetzten Kranze dazu angerichtet.

Gespickte Gansleber.

Eine große, weiße, fleischige Gansleber wird in kochendes Wasser gegeben, schnell herausgenommen und in kaltes Wasser eingelegt, woraus man sie, wenn selbe kalt geworden, herausnimmt, nett spickt, mit Salz und Gewürz bestreut und mit Milchrahm übergießt. So zubereitet wird sie in eine kleine Braise eingelegt, in der Röhre durch ½ Stunde gedünstet und während dem fleißig begossen.

Ist selbe nun fertig gebraten, so bestreut man sie mit Semmelbröseln, läßt selbe noch etwas gelb werden und richtet sie dann, wenn sie mit Maccaroni garnirt ist, an, und setzt den passirten Saft bei.

Kretain-Fasch.

In eine große Gansleber macht man mehrere Einschnitte, steckt in diese einige Blätter abgeschälte Trüffeln, wickelt sie in Speckblätter ein und legt sie dann in eine mit Speck, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Beizkräutel, Limonienschalen, 28 Dekagr. feinem Jungschweinernen, einem Gläschen weißen Wein und Suppe eingerichtete Kasserole ein und läßt sie darin ½ Stunde, das Fleisch aber so lange dünsten, bis selbes weich ist.

Ist es vollkommen weich, so wird das Fleisch von den Beinen und die Leber von dem Specke ausgelöst, auf einem Brett feingeschnitten und zu einem Fasch gestoßen, welchen man dann passirt, in einen Weidling gibt, den vorhandenen Saft dazuseiht, etwas Salz und Gewürz und einen Anricht-



Löffel voll zerlassenen Aspik dazu gibt. Von 2 Eierdottern und 14 Dekagr. Tafelöl wird eine Mayonnaise abgerührt, und selbe sammt 7 Dekagr. abgeschälten, fein würflig geschnittenen Trüffeln in diesen Fasch eingemischt. Nachdem man dann in eine in Eis eingesetzte Ziegelform fingerdick Aspik eingegossen und selben steif werden gelassen hat, werden ausgestochene Trüffeln oder Zungen in einem Kranze darauf gelegt und mit Aspik befestiget, dann abermals messerrückendick Aspik aufgegossen, steif werden gelassen und der bereitete Fasch darauf eingefüllt. Ist auch dieses steif geworden, so wird es ganz mit Aspik gedeckt, worauf dann, wenn dieses vollkommen steif ist, die Form in lauwarmes Wasser getunkt, auf eine Ovalschüssel gestürzt, und mit dreieckig geschnittenem Aspik garnirt wird. Die Form hiezu kann auch beliebig gewählt werden, jedoch bekommt die Ziegelform immer ein gefälliges Aussehen.

Aspik zu bereiten.

6 Kälber-, 6 Jungschweinfüße, 1 ganzer Kälberknochen, ein ganzes Suppenbein, Alles klein gehackt, wird mit 6 Häupteln spanischen Zwiebeln, 1 Stück Sellerie, Petersilie, gelben Rüben 4 Lorbeerblättern, etwas Kudelkraut, von jeder Gattung Gewürz 10 Körner in einen Kessel gegeben, etwas gesalzen, der Kessel mit kaltem Wasser voll angefüllt und dieses durch 5 Stunden langsam kochen gelassen.

Hierauf wird es abgeschäumt, 7 Deciliter Wein und ebenso viel Bertram-Essig dazugegossen, noch ½ Stunde gekocht, und wenn es dann durch ein feines Sieb geseiht und von allem Fett gereinigt ist, in eine andere Kasserole, jedoch mit Zurücklassung des Satzes eingegossen. Jetzt gibt man in selbes 6 Stück reingewaschene ganze Eier sammt der Schale, eine Messerspitze voll Safran oder einige Löffel voll gebrannten Zucker, peitscht es sowohl gleich, als auch während des Kochens mit einer Schneeruthe auf und gibt von 2 Limonien die Schalen darein. Nun deckt man es mit einem Deckel, auf dem sich Kohlenglut befindet, zu, damit die Eier in die Höhe gezogen werden, und läßt es zugleich ¼ Stunde kochen.

Unterdessen wird auf die Füße eines umgestürzten Sessels ein reines Tuch gebunden, ein Bogen Fließpapier darauf gelegt, eine Kasserole daruntergestellt und dieser verfertigte Aspik so oft durchgeseiht, bis er vollkommen rein ist.

Bereitet man Aspik zur längeren Aufbewahrung, so wird er in Bouteillen oder Dunstgläser bis zum Halse eingefüllt, mit einer reinen Blase gut vermacht, einige Minuten in Dunst gesotten und dann auf einem kühlen Orte aufbewahrt.

Glace.

In einem Kessel werden folgende Ingredienzen eingelegt, und darin gekocht: 4 Kälber-, 10 Lamms-, 4 junge Schweinsfüße, 1 alte Henne, 1 Kalbsknochen, 1 Kilo Suppenbeine, 2 Stück Schinkenknochen, Alles fein gehackt, 2 Kilo Saftfleisch, 56 Dekagr. Rindsleber in Stücken geschnitten; Petersilie, Sellerie, Zwiebeln, gelbe Rüben blättrig geschnitten, von jeder Gewürzgattung 10 Körner, 1 ganze Muskatnuß und 1 Stück Ingber.

Wenn sich Alles dieses darin befindet, wird der Kessel 3/4 voll mit reinem Wasser angefüllt, durch 12 Stunden langsam gekocht, darauf abgeschäumt und von dem Fette gereinigt; dann gibt man einen kleinen Eßlöffel voll Salz darein, seiht es durch ein sehr feines Sieb, läßt es einige Minuten stehen und übergießt es, jedoch mit Zurücklassung des Satzes, in eine Kasserole, worin man es nochmals aufkochen läßt und während dessen den Schaum abnimmt, bis es vollkommen rein ist.

Fängt es dann an dick zu werden, und zwar wie ein Koch, so wird es fleißig gerührt, in eine glacirte Kasserole oder Blech-Form eingefüllt, und auf einem kühlen Orte steif werden gelassen, worauf die Form in lauwarmes Wasser getunkt, gestürzt und auf einem luftigen Orte getrocknet wird, jedoch muß es von allen Seiten frei liegen, damit es nicht anlauft.

Vom Braten überhaupt.

Obschon bereits bei den Vorschriften der Zurichtung verschiedener Fleisch- und Geflügel-Gattungen Vieles von dem Braten berührt worden, ist doch damit bei Weitem nicht Alles

erschöpft, und bleiben noch immer bei der zahllosen Ausbreitung derselben und der Verfahrungsweise folgende wichtige Regeln aufzustellen nothwendig. Es versteht sich von selbst, daß die größeren Bratenstücke, als: englischer oder Rindsbraten und Schlägel, Schöpsenfleisch, Indiane, Auerhühner und Wildpretschlägel mehr Grade der Hitze und auch längere Zeit zum gehörigen Garbraten bedürfen, als die kleineren Braten. Das Feuer wird in einem halben Kreis herum gerichtet, die Flamme muß nur sparsam auflodern, die Glut aber um so stärker sein, die man immer mit Hilfe des Schürhakens in gleichem Grade der Hitze zu erhalten trachten muß. Solche große Stücke werden immer durch einige Stunden lang sehr langsam und meistentheils mit Papier, Speck oder Fett einpackirt (eingehüllt) und gebraten. Gegen Ende nimmt man aber diese Umhüllungen oder den sogenannten Ueberwurf ab und richtet das Feuer näher und heller, um eine schöne braune Farbe zu erhalten.

Alles, was gebraten wird, muß theils mit Fett, Schmalz oder Butter, oder mit eigens dazu verfertigter Marionade; das Wildpret, mit feiner Beize und zuletzt auch mit Milchrahm fleißig begossen werden. Die jungen Wildpretgattungen, besonders das Geflügel-Wildpret haben keine Beize nöthig und werden, gespickt oder mit Speckplatten bedeckt, nur mit Fett oder Butter begossen gebraten.

Bei Allem, was auf dem Spieße gebraten wird, muß man die vorzüglichste Sorgfalt anwenden, daß es fest auf demselben angesteckt und aufgebunden werde, damit es sich während des Bratens ja nicht aus seiner Lage verschiebe. Das kann man oft durch Ueberbindung eines darüber gelegten kleinen Spießchens verhindern. Man muß auch beobachten, daß des Bratens dickerer und schwererer Theil immer in die Mitte des Feuers zu stehen komme; daher auch die Aufbindung desselben stets in der Mitte des Spießes angebracht werden muß.

Die kleineren Gattungen Braten, das sind: Kapaunen, Poularde, junge Hühner, Rebhühner, lämmerne Biegel,

junge Hasen, und die übrigen in kleineren Stücken gebratenen Fleischgattungen brauchen viel weniger Zeit, längstens $^3/_4$ Stunden oder auch nur $^1/_2$ Stunde, um vollkommen ausgebraten zu sein. Sie fordern ein lebhaftes, nach und nach näher rückendes Feuer und fleißiges Begießen, dann die richtige Beurtheilung, um den Moment bestimmt zu treffen, in welchem die Wirkung der Hitze mit dem Verhältniß der Zeit steht, um das Bratstück gut und nicht zu trocken auszubraten und in seinem gehörigen Saft zu erhalten.

Die Schnepfen, Wachteln werden immer mit Speckplatten bedeckt und überwunden. Bei den Krammets-Vögeln, Lerchen und Dröscherln wird der Speck mit einer in gleicher Größe geschnittenen Semmelscheibe an der Seite beigefügt, und sie gäh bei starkem hellen Feuer, und zwar sammt den Eingeweiden, ohne sie erst aufzumachen, gebraten, welches in 1 Viertelstunde erzweckt sein kann. Auch bei den kleineren Gattungen Vögel wird, ihrer Größe angemessen, eine Schnitte Speck und Semmel zwischen jeden Vogel an das kleine Spießchen gereiht, auf den großen Spieß gebunden, und dann bei dem helllodernden Feuer gebraten. Sie werden zuletzt mit weißen Semmelbröseln und Salz, aber ohne sie mehr zu begießen, bestreut. Die allerkleinste Gattung aber wird nur im Reindel mit Zwiebeln gebraten, mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, wie schon das Nähere bei der Lehre der Zubereitung der Vögel ist angegeben worden. Die kleineren Gattungen Braten dürfen niemals zugleich mit den großen Stücken zum Feuer gebracht werden.

Alles Geflügel, das zum Braten bestimmt ist, muß trocken und mit der größten Reinlichkeit, vorzüglich am Halse geputzt werden. Erst nachdem es abgeklaubt, über den Kohlenflammen von allen Seiten abflammirt worden ist, wird es aufgemacht, dann in eine schöne Form dressirt, meistentheils mit Speckplatten bedeckt, gesalzen und gebraten. Es wird nicht nur das wilde Geflügel, oder anderes Wildpret, sondern auch das weiße Geflügel, so wie auch Kälbernes und Lämmernes fein und zierlich gespickt. Ferner muß alles zum braten bestimmte, sei es Wildpret oder weißes Geflügel, oder was immer für eine Gattung von

Fleisch, jung, fett und mürbe sein. Jene zum Füllen geeigneten Braten vom Geflügel, als auch von anderen Fleischstücken, wie da sind: Kalbs- oder lämmerne Brust, kleine junge Hühnchen und Tauben — werden erst behutsam untergriffen und dann mit der gewöhnlichen verfertigten Bratenfülle gefüllt.

Vom Dressiren.

Die Dressur gibt allen Gattungen Fleisch und jedem Geflügel eine zierliche Form und muß bei solchen sowohl in der Braise gesottenen, als bei gebratenen angewendet werden. Bei dem zum Dünsten oder Dämpfen bestimmten weißen Geflügel, als auch bei Wildpret, werden nach dem Aufmachen, Abflammiren und Abklauben die Füße sammt den Schlägeln dem Rücken gleich zurückgebogen. In dieser Lage hält man sie mit der linken Hand fest, und fährt mit der rechten mittelst einer stählernen Dressir-Nadel mit feinem Spagat rückwärts unter dem an den vordern Biegel stoßendem Bug auf der linken Seite des Stückes, das man zu dressiren hat, durch den Rücken hinein, neben der Brust vorwärts wieder heraus, und den zurückgelegten Fuß umschlungen, wieder durch den Körper vorn gerade aus durchgestochen, auf der andern Seite den zurückgeschlagenen Fuß auch gefaßt, und an den hintern Biegel stoßenden Bug unter dem rechten vordern Flügel rückwärts wieder heraus zu der ersten Lage, wo man ein Stück Spagat heraus hängen gelassen hat, durchzogen, um beide Enden fest zusammen ziehen und binden zu können.

Die obere Haut, welche man sehr lang läßt, den Kopf aber sammt dem Halse kurz abschneidet, wird über die gemachte Ausfüllung mit frischer Butter überschlagen und mittelst rückwärts durchzogenen Spagats in dieser Lage befestiget, der Steiß wird in die rein ausgeschnittene Leibesöffnung gebogen und auch mit dem durchgezogenen Spagat festgehalten.

Fünfte Abtheilung.

Von den Fischgattungen.

Schill mit Holländer-Sauce.

Der Schill wird, wenn er einige Tage abgelegen ist, am Eis abgeschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, mit ein Paar handvoll Salz eingerieben, die Flossen mit Spagat verbunden und so liegen gelassen. Eine Stunde vor dem Gebrauche wird nun der Fisch auf einen dazu bestimmten Einsatz festgebunden, in kochendes Salzwasser, in welches man auch einige Tropfen Bertram-Essig geträufelt hat, eingelegt, und zugedeckt auf die Seite gestellt. Von diesem Fischsud wird hernach eine feine Butter-Sauce abgerührt, mit etwas Muskatnuß aufgekocht, und wenn man auf eine Sauciere ungefähr 5 Eierdotter mit dem Saft von 1½ Limonie abgerührt hat, so wird es mit der Butter-Sauce wie ein Chaudeau abgesprudelt und in einer Sauciere angerichtet. Der Fisch wird auf ein mit einer Serviette überzogenes Fischbrett gelegt, welches auf eine Oval-Schüssel kommt, der Spagat von dessen Flossen abgenommen und mit grüner Petersilie nett garnirt.

Schill auf ungarische Manier.

Dieser wird so wie der vorhergehende gereinigt abgezogen, dann gespickt und in eine Bratpfanne mit dem Einsatz eingelegt. Hier übergießt man ihn mit zerlassener Butter, läßt ihn ½ Stunde braten, und richtet ihn an, wobei er mit kleinen in Butter gerösteten Erdäpfeln garnirt und in einer Sauciere eine Senf-Sauce beigesetzt wird.

Schill-Schnitten am Rost gebraten.

Von dem gereinigten Schill wird die Haut abgezogen, die Gräten ausgelöst, der Fisch in dreifingerdicke Stücke

geschnitten, welche man salzt, dann in zerlassene Butter tunkt, mit Semmelbröseln bestreut und am Rost auf beiden Seiten gelb bratet.

Unterdessen wird von Gewürz, Beizkräutel, Limonienschalen und Limoniensaft eine Braise bereitet, kurz verkocht, und über den angerichteten Fisch geseiht.

Soudée vom Schill.

Wenn der Schill auf die nämliche Art wie der vorige zubereitet ist, so wird in einer Plateforme der Boden mit klärisirter Butter überzogen, die Fischstücke darauf gelegt, mit Salz bestreut und am Windofen gäh soudirt. Wenn sie weiß geworden sind, so werden sie mit einem Schäuferl umgewendet, und auf der andern Seite ebenfalls so behandelt, wo man sie dann auf ein reines Tuch auslegt, sie mit demselben von allem Fett reiniget, und dann mit einem genäßten Fließpapier bedeckt, damit sie keine braune Farbe bekommen.

Beim Anrichten werden selbe entweder in die Mitte eines gestürzten Aspikreifens gegeben und mit Mayonnaise übergossen, oder man häuft sie in der Mitte der Schüssel auf, garnirt sie mit in halbe Stücke geschnittenen harten Eiern, die mit der stumpfen Seite zum Boden gelegt werden. Um das Ei herum wird ein schmaler Streifen von Sardellen gegeben, der Fisch mit Mayonnaise überzogen und der äußerste Rand der Schüssel mit dreieckig geschnittenem Aspik garnirt.

Schill-Fasch.

Dem Schill oder auch Hecht wird die Haut abgezogen, das Fleisch von den Gräten abgelöst und fein geschnitten, dann auf 56 Dekagr. dieses Fleisches ungefähr 2 abgeriebene Semmeln blättrig geschnitten, mit Milch geweicht und am Feuer zu einem Koch gerührt. Hat man diese auskühlen gelassen, so wird es sammt dem Fleisch und 14 Dekagr. Butter nebst 4 Eierdottern, und etwas Salz und Ingber gestoßen, passirt, und sowohl an Festtagen statt des Hühnerfasches, als auch an Fleischtagen statt des Kälberfasches und zu eben denselben Speisen verwendet.

Fischschnitzel mit Sauce.

Einem Schill, Hecht oder Karpfen wird die Haut abgezogen, das Fleisch von den Gräten abgelöst und mit etwas Kappern, grüner Petersilie, einer geputzten Sardelle, Limonienschalen, und zu einem ganzen Fisch mit ungefähr ½ geweichten und wieder gut ausgedrückten Semmel nebst 2 Eiern geschnitten und gestoßen, dann gesalzen und gewürzt und auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt.

In diesem Mehl wird es eingewälzt, in Stücke geschnitten und mit der Breite des Messers auseinander geklopft, in Schnitzelform gerichtet, und nachdem man selbe einigemal umgewendet hat, damit sie haltbar sind, mit aufgeklopften Eiern mit einem Mehlspeise-Pinsel überstrichen, mit Semmelbröseln dicht bestreut, mit einem Messer umgewendet und auf der andern Seite ebenso verfahren. So zubereitet werden sie mit einem Packlöffel auf ein trockenes Brett übergelegt und bei Seite stehen gelassen.

Unterdessen wird eine Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Beizkräutel, dem Kopfstück, den Gräten und der Haut des abgehäutelten Fisches eingerichtet, darin braun eingehen gelassen und entweder die Suppe oder Erbsenwasser nebst etwas Essig und rothem Wein aufgegossen. Hat es auf diese Art recht gut verkocht, so wird es abgeseiht und mit diesem Saft eine braune Sauce abgerührt, welche man mit etwas Milchrahm und einem nußgroßen Stück Zucker nebst feingeschnittener Limonienschale bis zum Aufkochen umrührt und selbe dann nur von einer Seite kochen läßt, ohne sie mehr zu rühren.

Das Fett und die Haut werden hierauf rein abgenommen, etwas Milchrahm und Kappern, und wenn es nicht für Fasttage ist, auch ein Stück Glace darein gegeben. Kurz vor dem Anrichten wird in einer Plateform Schmalz heiß werden gelassen, die bereiteten Schnitzeln darin auf beiden Seiten gelb gebraten, auf die dazu bestimmte Schüssel, deren Boden man mit der verfertigten Sauce bedeckt hat, angerichtet und mit nudelartig geschnittener Limonienschale bestreut.

Abgekochte Rohrhühner mit Sauce.

Wenn man den Rohrhühnern die Haut abgezogen, selbe aufgemacht und dressirt hat, wird in einer Kasserole Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und Beizkräutel braun eingehen gelassen, und sodann entweder mit Erbsenwasser oder Suppe und etwas Wein und Essig aufgegossen und darin die Hühner weich gedünstet.

Hierauf werden die Hühner ausgelegt, der Saft abgeseiht, und mit demselben eine braune Sauce abgerührt, welche, wenn man ein wenig Milchrahm, fein geschnittene Limonienschalen, 1 kleines Stückchen Zucker dazugegeben hat, aufgekocht und dann wie gewöhnlich rein abgenommen werden muß.

Wollte man selbe als schwarze Sauce geben, so müßte der Milchrahm wegbleiben, und statt dessen Karpfenblut eingerührt und ein wenig verkocht werden. Ist die Sauce nach Belieben bereitet, so werden die tranchirten Rohrhühner auf einer Schüssel angerichtet und die Sauce dazugegeben.

Fogasch

wird ebenso zubereitet und auf eben die Art und Weise gegeben wie der Schill.

Huchen.

Auch dieser wird wie der Schill zubereitet, nur daß Wurzelwerk, Bertram-Essig und Beizkräutel beigegeben wird.

Angerichtet wird selber entweder mit Essig und Oel, warmer Limonien-Sauce, Holländer-Sauce oder kalter Senf-Sauce.

Hecht abgekocht.

Der abgeschuppte Hecht wird ausgenommen, ausgewaschen, gesalzen, wie der Schill gekocht, angerichtet und mit gerösteten Erdäpfeln und Petersilie garnirt. Auch wird in einer Sauciere Sardellen-Butter beigesetzt.

Hecht gebraten.

Fein geschnittene Limonienschalen, grüne Petersilie und Zwiebeln werden mit einem Stück Butter abgedrückt und in den Fisch, den man früher gereinigt, mit nudelartig geschnittenen Sardellen gespickt und gesalzen hat, eingefüllt. Hierauf wird selber vernäht, in eine Bratpfanne mit dem Bauche zu Boden auf einige Holzspänne aufgelegt, mit Milchrahm ganz überzogen und durch ½ Stunde in der Röhre gebraten. Hat man ihn auch während des Bratens fleißig mit Milchrahm begossen, so wird er dann behutsam herausgenommen, beim Anrichten mit in Butter gerösteten Erdäpfeln garnirt und mit zerlassener Sardellenbutter überbrennt.

Hecht mit pikanter Sauce.

Von einem Kälberknochen, Wurzelwerk, Beizkräutel, ganzem Gewürz und Limonienschalen wird eine Sauce eingerichtet, braun eingehen gelassen, mit Suppe aufgegossen, gut verkocht und mit diesem abgeseihten Saft eine braune Sauce abgerührt, welche man mit einigen Löffeln voll Karmelzucker aufkochen läßt, dann das Fett rein abgenommen und mit etwas Limoniensaft vermischt über den auf gewöhnliche Art abgekochten und angerichteten Hecht gegeben und mit Fischfasch-Nockerln garnirt.

Dieses gilt für die Fleischtage, für die Fasttage aber kommt nebst allen übrigen Zugaben statt des Kalbsknochens ein feingehacktes Schleindel, und es wird statt Suppe mit Erbsenwasser aufgegossen.

Es kann auch ein übrig gebliebener Schill oder Hecht mit benannter Sauce gegeben werden.

Faschirter Hecht.

Der auf bekannte Weise gereinigte Hecht wird am Rücken eingeschnitten, die Haut vom Kopf bis zum Schweif abgezogen, und das Fleisch vom Gerippe abgelöst. Auf ungefähr 56 Dekagr. von diesem Fleisch werden 2 in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 10 Dekagr. Butter, 3 ganze Eierdotter,

Salz, Gewürz, Limonienschalen und Sardellen genommen, sammt dem Fleische gestoßen und dieser Fasch in die Fischhaut eingefüllt.

Wenn man nachher die Oeffnung vernäht und es nett geformt hat, wird es in eine Bratpfanne gelegt, mit Milchrahm, Limoniensaft und Suppe überzogen, 1/2 Stunde gebraten und das Ueberziehen wiederholt. Ist er dann fertig gebraten, so wird er behutsam auf eine Schüssel ausgelegt, der Faden herausgezogen, und der Schnitt am Rücken mit in Butter geröstete Semmelbröseln und Butter überstrichen. Der passirte Saft wird in einer Sauciere beigesetzt.

Hecht mit Fricassée.

Wenn derselbe gereinigt und auf bekannte Art in Salzwasser abgekocht ist, wird die Haut abgezogen, der Fisch in Stücke zerschnitten und auf einer Schüssel angerichtet. Von dem Fisch-Sud wird zugleich eine Fricassée bereitet, welche man über den angerichteten Hecht gibt.

Hecht gebacken.

Man schneidet den gereinigten Fisch in Stücke, salzt sie, tunkt dann selbe in Mehl und Eiweiß, panirt sie mit Semmelbröseln ein und richtet sie, wenn sie in Schmalz gelb gebacken sind, an.

Marinirter Hecht.

Der Hecht wird zuerst wie oben gebacken, dann 2 Theile Wein-Essig, 1 Theil Wasser, etwas Pfeffer, Salz und feingeschnittene Schalotten mitsammen aufgekocht und über den Fisch gegossen.

In dieser Beize läßt man ihn durch 5 Stunden liegen, und richtet ihn dann sammt den Schalotten an; auch wird feines Oel beigesetzt.

Abgekochter Rombó.

Selber wird wie die andern gereinigt, in einer Ovalpfanne wie der Schill in Salzwasser gekocht und ebenso angerichtet.

Blau abgekochte Forellen.

Wenn man dieselben aufgemacht und ausgenommen hat, werden sie in eine Forellen-Wanne gegeben und mit 3 Deciliter kochenden Wein-Essig übergossen, damit sie schön blau werden. Dann wird Salzwasser mit ganzem Gewürz, Zwiebel und Beizkräutel gekocht, von der Seite zu den Forellen geseiht, daß es über sie zusammengeht, mit Fließ-Papier bedeckt und auskühlen gelassen. Vollkommen ausgekühlt werden sie dann herausgenommen, beim Anrichten mit grüner Petersilie oder Aspik garnirt, und Essig und Oel beigesetzt.

Sie werden gewöhnlich als Assiette gegeben.

Abgekochter Hausen.

Ein Stück von beiläufig 1½ Kilo wird gesalzen und in einer Kasserole mit 4 Theilen Bertram-Essig und 1 Theil Wasser, dann ganzem Gewürz und Wurzelwerk, welches man kochen gelassen, überbrennt. Darin läßt man es dann 1 Stunde kochen, stellt es dann kalt, und wenn es beim Anrichten mit grüner Petersilie garnirt ist, wird Essig und Oel oder eine kalte Senf-Sauce beigesetzt.

Gebratener Hausen.

Derselbe wird in daumendicke Stücke geschnitten, gesalzen, ni zerlassener Butter und Semmelbröseln einpanirt und entweder am Rost oder in heißem Schmalze gebraten; beim Anrichten wird etwas Limoniensaft darübergegeben.

Hausen mit Milchrahm.

Dieser wird so wie der vorige gebraten, dann in eine Kasserole gegeben, mit etwas Milchrahm, Limonienschalen und Limoniensaft aufgekocht und angerichtet.

Dick.

Wird auf alle Arten dem Hausen gleich behandelt.

Schaiden gebraten.

Hievon wird die Haut abgenommen, das Fleisch in daumdicke Stücke geschnitten, gut eingesalzen, in aufgeklopfte Eier getunkt und in Semmelbröseln einpanirt. Hierauf werden selbe in heißem Rindschmalz schnell gelb gebraten, auf der dazu bestimmten Schüssel angerichtet, und wenn man Limoniensaft darübergedrückt hat, mit nudelartig geschnittenen Limonienschalen, wenn es beliebig ist, bestreut.

Schaiden mit Milchrahm.

Wird so wie der Hausen mit Milchrahm zubereitet.

Stör mit Gurken-Sauce.

Wenn man den Stör so wie den Hausen abgekocht hat, wird er in nette Stücke geschnitten, angerichtet, mit Petersilie garnirt, und die Gurken-Sauce in einer Sauciere beigesetzt. Selber kann auch mit Essig und Oel gegeben werden.

Gebratener Lachs.

Der Lachs wird abgeschuppt, in daumdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und so einige Minuten liegen gelassen, dann auf einer Schüssel in aus feingeschnittenen Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern und feinem Oel verfertigter Beize einige Stunden gebeizt und darin öfters umgewendet, worauf man ihn am Rost gelb bratet und beim Anrichten entweder eine Kapern- oder Senf-Sauce beisetzt.

Abgekochter Lachs.

In 3 Theilen Wasser und 1 Theil Bertram-Essig, dann Wurzelwerk, Zwiebeln, Beizkräutel und ganzem Gewürz wird der vorher abgeschuppte und gesalzene Lachs durch 3/4 Stunden langsam gekocht, dann mit Essig und Oel oder einer Holländer-Sauce angerichtet. Man kann ihn auch mit Mayonnaise serviren, nur muß er hiezu früher ausgekühlt werden.

Karpfen gebacken.

Wird so wie die übrigen zuerst gereinigt, in drei fingerbreite Stückl geschnitten, gut gesalzen und einige Minuten liegen gelassen, dann in Mehl, welches mit Semmelbröseln gemischt ist, getunkt, eingerieben, bis er völlig trocken ist, und erst kurz vor dem Gebrauche im heißen Schmalz gebacken.

Wenn er gebacken ist, wird er herausgenommen und angerichtet.

Marinirter Karpfen.

Zu diesem wird ein Theil Essig und eben so viel Wasser mit etwas Salz und Pfeffer nebst einigen Löffeln voll Schalotten vermengt und mit einander verkocht.

Ist schon vorher der Karpfen auf bekannte Art gebacken, so wird er durch einige Stunden in dieser Beize liegen gelassen, und dann mit feinem Oel angerichtet.

Blau abgekochter Karpfen.

Dieser wird nicht abgeschuppt, übrigens aber ganz so wie die Forellen abgekocht.

Sauer abgekochte Karpfen mit Kren.

Mit 2 Theilen Essig, 1 Theil Wasser, etwas Gewürz, Beizkräutel und Zwiebeln wird ein Sud bereitet, wenn dieser kocht, der gereinigte, gesalzene, in drei fingerbreite Stücke geschnittene Karpfen dareingelegt, einige Minuten kochen gelassen, und sodann auf eine Schüssel ausgelegt. Nachdem man von diesem Sud etwas dazugegeben hat, wird er mit geriebenem Kren garnirt.

Böhmischer Karpfen in schwarzer Sauce.

Wird wie gewöhnlich gereinigt, inwendig mit Essig ausgewaschen und in 6 Stücke zerschnitten. Jetzt wird eine Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Beizkräutel, einer Handvoll ausgelöster Nüsse, einem Stücke braunen und 1 Stück schwarzem Lebzelten, einigen Schnitten Brot und

dem Karpfenkopf eingerichtet, selbes darein eingehen gelassen, und mit Fleischsuppe oder Erbsenwasser, Bertram-Essig, rothem Wein aufgegossen.

Hat man dann in selbes 1 Stück Zucker und etwas Limonienschalen gegeben, so läßt man es langsam aufkochen und passirt es. Der wie bekannt sauer abgekochte Karpfen wird dann beim Anrichten mit dieser Sauce übergossen und entweder mit Mehlknödeln oder Griesstrudeln beigesetzt.

Karpfen auf polnische Art.

Die Kasserole hiezu wird so wie die vorige eingerichtet, der geschnittene und gesalzene Karpfen darin etwas braun eingehen gelassen, dann mit gutem böhmischen Bier aufgegossen und 1 Stunde langsam gekocht; auch wird ein Stückchen Zucker dareingegeben. Ist dann der Karpfen gehörig gekocht, so wird er auf eine Schüssel ausgelegt, die Sauce mit in Essig und Erbsenwasser, aufgekochten Rosinen, Weinberln nebst stiftlig geschnittenen Mandeln gemischt und darübergegossen.

Gebackene Grundeln.

Wenn diese früher 1 Stunde in Milch gelegen sind, werden die größeren aufgemacht und ausgenommen, die kleinen aber gesalzen und in einem Tuche, worin Mehl und Semmelbröseln gemischt sind, gut geschwungen. Gebacken werden sie dann zum Garniren der Fastengemüse verwendet.

Abgekochter Aal.

Diesem wird die Haut beim Kopfe aufgeschnitten und abgezogen, derselbe dann ausgenommen, ausgewaschen und in Stücke geschnitten.

Von 2 Theilen Wasser, 1 Theil Essig, etwas Wurzelwerk, Beizkräutel und ganzem Gewürz bereitet man einen Sud, kocht darin die eingelegten Stücke durch ½ Stunde, und wenn man sie hierauf ausgelegt und mit grüner Petersilie garnirt hat, wird beim Anrichten eine kalte Gurken- oder Senf-Sauce beigesetzt.

Gebratener Aal.

Der wie der obige bereitete Aal wird auf einen Speil gesteckt, zwischen jedes Stück ein Blättchen Semmel gegeben, so auf einen Spieß gebunden, und beiläufig durch 20 Minuten auf einem offenen Feuer gäh gebraten, während dessen man sie mit Pfeffer bestreut.

Sind dann die Stücke schön gebraten, so nimmt man sie vom Spieß und Speil ab, richtet sie an und garnirt sie mit Limonienscheiben.

Stockfisch mit Sardellen-Butter.

Eine Stunde vor dem Gebrauche wird der gebeizte, gut ausgewässerte und gesalzene Stockfisch in eine gut verzinnte Kasserole, worin sich kochendes Wasser befindet, eingelegt und zugedeckt bei Seite gestellt.

Bevor selber angerichtet wird, wird die Haut abgezogen, das Fleisch von den Gräten abgelöst, in Blätter zertheilt, auf einer Anricht-Schüssel mit Semmelbröseln bestreut und mit zerlassener Sardellen-Butter überzogen.

Stockfisch mit Zwiebeln.

Wenn derselbe verfertigt und angerichtet ist wie der vorhergehende, wird er mit nudelartig geschnittenen in Butter gerösteten Zwiebeln überbrennt und gewöhnlich mit Sauerkraut servirt.

Stockfisch mit Milchrahm und Erdäpfeln.

Man überstreicht den Boden einer Schüssel mit Sardellen-Butter, gibt geschnittene Erdäpfel darauf, und auf diese eine Lage von dem auf oben genannte Art abgekochten und zertheilten Stockfisch, welchen man dann mit Milchrahm überzieht.

Dieses wird so oft wiederholt, bis die Schüssel erhoben angerichtet ist, wonach dann die letzte Lage mit Erdäpfeln gemacht, diese mit Milchrahm überzogen und mit Semmelbröseln bestreut werden. Sind auch die Semmelbröseln mit

Sardellen=Butter übergossen, so wird das Ganze in der Röhre gelb gedünstet und dann zu Tische gegeben.

Laberdan.

Wird auf alle 3 Arten so wie der Stockfisch zubereitet und angerichtet.

Grillirtes Rohrhühner=Filet.

Von diesem wird das Brustfleisch sammt dem Flügelbein abgelöst, gehackt, und wenn es zu einem Filet geformt ist, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreut, mit zerlassener Butter überstrichen, mit Semmelbröseln bestreut und am Rost gelb gebraten.

Dieses gibt man gewöhnlich als Auflage zu feinem Gemüse oder als eine Speise für sich, dann muß von den übrigen Theilen des Rohrhühnchens eine Braise bereitet werden, indem man es nämlich klein zerhackt, in einer Kasserole mit Zwiebeln, Limonienschalen, ganzem Gewürz und Wurzelwerk braun eingehen läßt und mit Essig, Wein und Erbsenwasser aufgießt. So aufgegossen wird es kurz gekocht, der Saft sodann abgeseiht und in einer Sauciere servirt, die Filets aber mit Papillotes besteckt und angerichtet.

Krebse abgekocht.

In kochendes Wasser gibt man etwas Kimm und Salz, kocht darin die rein ausgewaschenen Krebse bis sie roth sind, und verwendet sie nach Belieben.

Krebse mit Milchrahm.

Grüne Petersilie, Kerbelkraut, Champignons, Schalotten und Rokambolen werden sehr fein geschnitten, in Butter etwas anpassirt, mit etwas Essig, Kimm, Salz und Milchrahm aufgekocht und sonach die ausgewaschenen Krebse darein gegeben, so gut zugedeckt, läßt man sie durch ½ Stunde kochen, während dessen man die Kasserole öfters schwingt und richtet dann selbe mit dieser abgeseihten Sauce an.

Schildkröten abgekocht.

Man legt der Schildkröte eine glühende Eisenplatte auf den Rücken, wo sie dann die Füße und den Kopf zum Vorschein bringt; diese hackt man sogleich ab. Nun wird die Schildkröte öfters in lauwarmes Wasser gegeben, um das Blut völlig abzusondern, wornach man sie mit kaltem Wasser zustellt, salzt und durch eine Stunde kochen läßt.

Wenn sie abgekocht ist, wird die Schale sammt der Haut abgelöst, die Galle aus der Leber sowie das Eingeweide behutsam ausgenommen und das Fleisch in 4 Theile zerschnitten. Hat man dann in einer Kasserole Zwiebeln, Wurzelwerk und Champignons in Butter etwas anpassirt, mit der ausgekochten Schildkröten-Suppe aufgegossen und aufkochen gelassen, so wird selbes abgeseiht, damit eine Butter-Sauce abgerührt und mit etwas Muskatnuß noch einmal aufkochen gelassen. Diese Sauce wird dann über die zertheilte Schildkröte gegeben.

Schildkröten-Ragout.

Schildkröten und Sauce werden wie bei der vorigen zubereitet, nur wird die Schildkröte in Würfeln geschnitten, wozu man noch ausgelöste Schildkröten-Eier, Krebsscheeren, Karpfenzungen, ein gekochtes Milchnerbäuschel, Froschschenkel, abblanchirte grüne Erbsen oder Spargelköpfchen gibt. Die von der Schildkröten-Suppe gemachte Butter-Sauce wird mit 3 Eierdottern und dem Safte von 1 Limonie fricassirt, das Ragout in selbe eingemischt und in einem Butterteigreifen angerichtet.

Frösche gebacken.

Von den Fröschen werden nur die 2 Schenkel in Gebrauch genommen (welche man schon von der Haut abgelöst, zu kaufen bekommt), selbe von den Kreuzbeinen abgelöst, und dann die Klauen an den Gelenken weggeschnitten. Sonach werden selbe gesalzen, in Mehl eingewälzt, abgeschüttelt, in aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln einpanirt, und so in

heißem Schmalz gebacken. Man verwendet selbe gewöhnlich als Auflage zu grünem Gemüse.

Frosch-Cotelettes.

Hiezu werden auch nur die 2 Schenkel verwendet, und zwar der Art, daß man von dem einen das Fleisch ablöst und zu dem andern gibt, dann dasselbe behutsam so klopft, daß es zusammenhält und eine Cotelettform bildet, wozu man das Bein darnach richtet. Ist es dann mit Salz und Pfeffer bestreut und auf einem mit Mehl bestaubten Flecken mehrmals umgewendet, so werden beide Seiten derselben mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut und in heißer klärisirter Butter auf beiden Seiten gelb gebraten. Auch diese werden als Auflage zu Fasten-Gemüse verwendet.

Gefüllte Schnecken.

20 Stück derselben werden durch ¼ Stunde in Salzwasser gekocht, dann aus dem Häuschen ausgenommen, abgezogen, und nachdem man die Schweifchen beseitigt hat, zu einem feinen Hasché geschnitten. Grüne Petersilie, Champignons, Limonienschalen und 1 Sardelle werden fein geschnitten, in Butter anpassirt, einige Löffel voll Semmelbröseln dazugegeben und in dieses Hasché eingemischt, welches man dann mit etwas Gewürz, Salz, 1 Löffel voll Milchrahm und 2 Eierdottern aufdünsten läßt, sonach aber kalt stellt. Die Häuschen werden mit Salz und warmem Wasser gut gereinigt, auf ein Sieb gestürzt, und wenn sie auf einem warmen Orte getrocknet sind, mit diesem Hasché gefüllt. Hat man sie dann in einer kleinen Plateform mit Milchrahm überzogen und mit Semmelbröseln bestreut, so stellt man selbe durch ¼ Stunde in die Röhre, nimmt sie dann heraus und richtet sie an.

Schnecken mit Kren.

Wenn sie so wie die vorigen abgekocht und angerichtet sind, werden sie mit Kren garnirt und Essig und Oel beigesetzt.

Schnecken eingemacht.

Zuerst kocht man die Schnecken wie bekannt ab, dann wird in einer Kasserole Zwiebeln, Champignons und Wurzelwerk etwas anpassirt, mit einer Rindsuppe aufgegossen und gekocht, und nachdem es abgeseiht ist, damit eine Butter-Sauce abgerührt, welche man, wenn sie gut ausgekocht und vom Fett gereinigt ist, mit einigen Eierdottern und Limoniensaft legirt. In diese verfertigte Sauce werden die ausgelösten Schnecken eingelegt und angerichtet.

Gebratene Austern.

Wenn man selbe zum Gebrauche nehmen will, so dürfen sie nicht offen sein. Selbe werden in Salzwasser ausgewaschen, aufgebrochen und die Schale, worauf sich die Auster befindet, auf einen Rost gelegt. Hier gibt man etwas Limoniensaft, ein erbsengroßes Stück Butter und ein wenig Semmelbröseln darauf, läßt sie einige Minuten braten, und richtet sie dann als Assiette an.

Faschirte Austern.

Diese werden ebenso wie die vorigen bereitet und jede Auster mit einem Löffel voll Butter-Sauce und einer Messerspitze voll Sardellen-Butter gedünstet.

Sodann wird ein Hühner- oder Kälberfasch verfertigt, mit etwas Butter-Sauce und Gewürz vermischt und mit diesem die Austern überstrichen, worauf man selbe in die Röhre stellt, nach 1/4 Stunde herausnimmt und auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel anrichtet.

Häring als Assiette.

Nachdem von dem Häring die Haut abgezogen, der Kopf und Schweif beseitigt ist, wird derselbe eine kurze Zeit in Milch eingelegt, dann in reinem Wasser ausgewaschen und von den Gräten ganz ausgelöst. Nun schneidet man selben in nette zweifingerbreite Stücke und stellt ihn so zusammen,

daß sich die beiden Rückentheile berühren, so wird auch die Häringsmilch geschnitten und auf den Häring gelegt.

Wenn man den Kopf dazugestellt und in dessen Mäulchen den Schweif eingesteckt hat, so wird selber zuerst mit französischen Kappern, dann mit hartgekochten feingeschnittenen Eierdottern, dann abermals mit diesen Kappern und hartgekochtem, feingeschnittenen Eiweiß, und auf dieses nochmals mit Kappern, der Kopf aber blos mit feingehacktem Aspik garnirt.

Häring mit Maschanzger-Aepfeln.

Sowohl die abgeschälten Aepfeln, als auch der auf obige Art zubereitete Häring werden in Würfeln geschnitten, mit Limoniensaft befeuchtet und mit dem Häring unter einander gemengt, welches man dann auf einer Schüssel anrichtet.

Häring mit Aepfeln und abgetriebener Häringsmilch.

Auf vorbeschriebene Art zubereitet, wird der Häring auf einem Assiette-Teller im Kranz angerichtet. Nun wird ein Apfel abgeschält, ausgehöhlt, und damit er weiß bleibt, mit Limonie abgerieben, in welchen man die passirte Milch, welche man mit etwas weißem Pfeffer abgerührt hat, einfüllt.

Dieser Apfel wird dann in die Mitte des Kranzes gestellt und als Assiette servirt.

Gebratener Häring.

Dieser wird auf bereits bekannte Art gereinigt, in Milch gelegt, dann in Mehl eingewälzt, in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln bestreut und auf beiden Seiten gelb gebraten. Beim Anrichten wird selber mit grüner Petersilie garnirt.

Häring in Papier gebraten.

Der auf bekannte Art zubereitete Häring wird in ein mit Butter geschmiertes und mit Tafelöl überstrichenes Papier eingewickelt, und wenn er durch ¼ Stunde am Rost auf beiden

Seiten gelb gebraten ist, von dem Papier ausgelöst und mit einer Senf-Sauce als Assiette servirt.

Wälscher Salat.

1 Stück Häring, 1 eingelegter Aal, mehrere Sardellen, ein Rheinlachs und ein Tunfisch werden sehr rein geputzt, in nette Stücke geschnitten und zierlich auf einer Schüssel angerichtet. Hat man auch einige Sardinen beigelegt, so wird es dann mit Oliven, französischen Kappern, Meerkrebsen und gehacktem Aspik verziert und als Assiette gegeben.

Sardinen als Assiette.

Die blecherne Büchse, worin sich die Sardinen verwahrt befinden, wird mittelst glühenden Eisens entzinnt, die Sardinen mit einer 3zackigen Gabel behutsam herausgenommen und auf einer Oval-Schüssel gleichförmig so angerichtet, daß sich die Köpfchen in der Mitte der Schüssel berühren. Nun wird diese Mitte mit gröblich geschnittenen Kräutern, der Rand aber mit halben Limonienschalen garnirt.

Sardellenbutter.

Hiezu werden die Sardellen sehr rein geputzt, fein gestoßen und während dessen 1 Stück Butter dareingegeben. Hierauf wird selbes durch ein feines Sieb passirt, auf einem Dessert-Teller nach beliebiger Form zierlich angerichtet und dann als Assiette serviert.

Krebsbutter.

Von den abgekochten Krebsen wird das Fleisch aus der Schale herausgenommen und diese Schalen fein gestoßen. Auf 14 Stück Krebse werden ungefähr 14 Dekagramm Butter mitgestoßen, dieses sonach in eine Kasserole gegeben, mit Wasser voll aufgefüllt, gekocht und dann durch ein feines Sieb oder Tuch in kaltes Wasser geseiht, damit es kalt wird. Wenn dann die Butter steif geworden ist, wird sie nach Belieben verwendet.

Kräuter-Butter.

Bertramblätter, etwas Schnittlauch, junge grüne Zwiebeln, Kerbelkraut, Petersilie, Brunnkresse und Pimpernel werden sehr fein geschnitten und dann passirt. Hat man auch eine frische Butter abgetrieben und etwas Limoniensaft dazugegeben, so werden die passirten Kräuter nebst etwas weißem Pfeffer und Salz in die Butter eingerührt. Dieses Zusammengemengte wird sodann auf eine Schüssel oder Teller passirt und mit dreieckig geschnittenem Milchbrot garnirt.

Diese Butter kann auch vor dem Anrichten zu verschiedenen Speisen eingemischt werden.

Vaniglie-Butter.

½ Stangel Vaniglie wird mit 14 Dekagr. Zucker gestoßen, durch ein feines Haarsieb gefäht und hiernach in 28 Dekagr. sehr frische abgetriebene Butter eingerührt, und diese sodann durch 1 Stunde am Eis stehen gelassen. Wenn es dann steif geworden ist, wird es in eine mit schönem Dessin versehene Zuckerbäckerspritze eingeführt und auf eine Schüssel nett und zierlich aufdressirt, worauf man selbe mit feinen Milchbrot-Crodons garnirt und mit gesprudeltem Obers servirt.

Sechste Abtheilung.

Von den Eierspeisen.

Gefüllte Eier.

Von 12 hartgekochten Eiern, welche man in der Mitte zerschnitten, werden die Dotter behutsam ausgelöst, mit einer halben in Milch geweichten, gut ausgedrückten Semmel und 2 geputzten Sardellen gestoßen, passirt, und selbes nebst 2 Eierdottern, einem ganzen Ei, 1 Löffel voll Milchrahm,

etwas Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer in 7 Dekagr. abgetriebene Butter eingerührt. Diese Fülle wird nun in jede Hälfte des Eies erhoben eingefüllt und mittelst Streichens zu einer ganzen Eiform gebildet, welche man dann in eine mit Butter geschmierte Kasserole einsetzt, mit Milchrahm löffelweise überzieht, mit Semmelbröseln bestreut und dann durch ¼ Stunde in der heißen Röhre blaßgelb backt, dann selbe sammt dem dabei befindlicher Milchrahm anrichtet.

Italienische Eier.

Man löst von 10 hartgesottenen Eiern, welche in zwei Hälften zerschnitten sind, die Dotter aus, stößt diese mit einer halben, in Milch geweichten und ausgedrückten Semmel, und rührt es, wenn es passirt ist, nebst 3 Dottern, 1 ganzen Ei, Salz und Muskatnuß in 5 Dekagr. abgetriebene Butter ein. Mit diesen werden nun die ausgehölten Eier gefüllt und dann mit 4 Sardellenstreifchen, welche man von rein geputzten Sardellen ihrer Länge nach nudelartig geschnitten hat, so überzogen, daß sich die Enden derselben an den Eierspitzen berühren. So überzogen setzt man die Eier auf eine mit Butter geschmierte Porzellan-Schüssel und gibt auf den Boden derselben 1 Deciliter Obers, welches man mit 2 ganzen Eiern, 2 Dottern nebst etwas Salz und Muskatnuß abgesprudelt hat. Hat man sie dann durch ¼ Stunde sehr kühl gebacken, so werden selbe sammt der Schüssel angerichtet.

Gestürzte Eier mit Ragout und Krebsbutter.

Von 10 hartgekochten Eiern wird die dünnere Spitze bis zum Dotter abgeschnitten, von hieraus die Dotter behutsam ausgelöst und ebenso wie vor, mit einer halben in Milch geweichten und ausgedrückten Semmel gestoßen und passirt. Hat man es dann in 3 Dekagramm abgetriebene Krebsbutter nebst einem Löffel voll Milchrahm, etwas Salz und Muskatnuß, 1 ganzen Ei und 2 Dottern eingemischt, so wird von einer mit Krebsbutter ausgeschmierten und mit Mehl ausgefähten Eierspeis-Schale der Boden mit der einen Hälfte der oben

beschriebenen Masse bestrichen, die ausgehöhlten Eier daraufgesetzt und mit einem kleinen Fasten-Ragout, in welchem weich blanchirte Spargelköpfchen oder grüne Erbsen eingemischt sind, gefüllt. Die andere Hälfte der Massa wird darübergestrichen, dann das Ganze durch $^1/_2$ Stunde in Dunst gebacken, gestürzt und angerichtet.

Aufgelaufene Eierspeis.

2 Eßlöffel voll Mehl werden in 1 Deciliter Obers nebst 12 Eierdottern, Salz und Muskatnuß fein abgerührt, in selbes der Schnee von 12 Eierklar eingemischt und selbes dann auf eine Fridatten-Pfanne in 7 Dekagr. klärisirte heiße Butter ausgegossen. Hat es beim Boden eine Haut bekommen, so läßt man es von hieraus auf eine mit Butter geschmierte Schüssel abglitschen und stellt es in eine mittelmäßig heiße Röhre, wo es durch eine halbe Stunde gebacken und sammt der Schüssel angerichtet wird. Wenn es in der Röhre trocken zu werden angefangen hat, wird es mit klärisirter Butter überzogen und gelb gebacken.

Blätter-Eierspeise mit Parmesan-Käse.

Wenn man 13 Dotter und etwas Salz in einem Weidling pflaumig aufgerührt, in selbes den Schnee von 11 Eierklar gemischt und 3 Dekagr. klärisirter Butter heiß werden gelassen hat, wird ungefähr der sechste Theil des Abgerührten in diese Butter gegossen, und wenn es beim Boden eine Haut bekommt, auf eine Schüssel herabgerutscht und mit Parmesan-Käse bestreut. Ist man bis zu dem sechsten Theil so verfahren, so wird es in der Röhre $^1/_4$ Stunde gebacken und sammt der Schüssel angerichtet. Jedoch können hiezu auch Krebsschweife statt des Parmesankäses genommen werden.

Erdäpfel-Eierspeis.

Gekochte Kipfel-Erdäpfel werden blättrig geschnitten, in zerlassener Butter etwas geschwungen, gesalzen und sodann ausgekühlt. Nun wird der Boden einer ausgeschmierten und ausgefähten Torten-Platte oder Sturz-Kasserole mit diesen

Erdäpfeln belegt, mit klein geschnittenen Sardellen bestreut, dieses sonach mit harten, in Scheiben geschnittenen Eiern belegt und mit Milchrahm überzogen, dann aber Erdäpfel aufgelegt und so fort wiederholt, bis es erhoben angerichtet ist. Die letzte Lage müssen Erdäpfel sein, wonach das Ganze mit Milchrahm überzogen, mit Semmelbröseln bestreut und bis zu einer gelben Kruste gebacken wird. Werden selbe auf einem Torten-Plattel gebacken, so wird dieses Plattel in eine Plateform eingesetzt, um das Auslaufen des Fettes zu verhindern, hierauf abgenommen und sammt dem Plattel angerichtet; ist es aber in einer Sturz-Kasserole, so wird es vor dem Anrichten herausgestürzt.

Eier-Omelette.

Hiezu werden ungefähr 8 Eier mit Salz und Gewürz abgesprudelt, und nachdem man einige Löffel voll Rindschmalz, auf einer Fridatten-Pfanne heiß werden gelassen, dieses Abgesprudelte darauf gelassen. Wenn es beim Boden gelblich zu werden anfängt, so werden verschiedene Gattungen Meer- oder gewöhnlicher Fische, ausgelöste Krebse, feingeschnittenes Milchnerbäuschel oder grüne abblanchirte Spargelköpfchen oder würfelartig geschnittene Kalbs-Nieren darüber gestreut, wo aber von dem Vorgenannten nur eine Gattung gewählt werden darf. Sonach rollt man es mit einem Messer zusammen und richtet es an.

Gesetzte Eier in Milchrahm.

In einer Eierspeis-Schale wird etwas Sardellen-Butter zerlassen, etwas Milchrahm, Salz und Gewürz dazugegeben, und wenn man es gut durchgerührt hat, die Eier leicht dareingeschlagen. Hier läßt man sie aufkochen, bis sich das Eiweiß bindet, der Dotter aber weich bleibt, und richtet es dann an.

Eier in Sauerampfer.

Man läßt Mehl in Butter gelb anpassiren, gibt einen bedeutenden Theil sehr fein geschnittenen Sauerampfer hinein und rührt es gut durcheinander.

Hat es dann etwas abgedünstet, so läßt man es mit etwas Milchrahm, Salz und Gewürz aufkochen, gibt es sonach in die Eierspeis-Schale und schlägt, wie bereits bekannt, die Eier darein. Wenn sie darin, wie oben erwähnt, aufgekocht haben, so werden sie auf dieselbe Art angerichtet.

Eier in Bertram-Schü.

Zuerst wird von Fleisch oder einem Fisch eine Braise zubereitet, selbe rein abgeseiht, und nachdem man selbe mit einem Stückchen Glace, einigen Tropfen Wein und einigen Bertram-Blättern aufgekocht hat, auf einer dazu bestimmten Schüssel angerichtet und heiß gestellt. Nun werden die Eier in einem Anrichtlöffel aufgeschlagen, von da in kochendes Salzwasser, welches man mit einigen Tropfen Essig vermengt hat, behutsam eingelegt, und sobald sich das Eiweiß zusammengezogen hat, mit einem Packlöffel herausgenommen. Sind sie dann mit einem runden Ausstecher ausgestochen, so werden selbe in die zubereitete Schü eingelegt und servirt.

Eier à la Minute.

Ganz frische Eier stellt man mit kaltem Wasser zu, läßt sie 5 Minuten kochen, nimmt sie dann schnell heraus, damit sie innerlich ganz weich bleiben und legt sie in kaltes Wasser. Wenn sie aus diesem herausgenommen und die Schale mittelst eines Messerrückens geklopft ist, so werden sie abermals in kaltes Wasser gegeben, nach einiger Zeit herausgenommen und behutsam abgeschält. Um selbe warm zu erhalten, legt man sie hierauf in ein lauwarmes Wasser und verwendet sie zu verschiedenen Gattungen Pürées oder Haschées, indem man jedes Ei zwischen zwei in Butter geröstete kammförmige Crodons einsetzt.

Eingerührte Eierspeise.

Eine beliebige Anzahl Eier werden aufgeschlagen, mit etwas Milch, Salz und Pfeffer abgesprudelt und in eine Eierspeis-Schale, in welcher sich heißes Rindschmalz befindet, eingegossen. Hier werden sie etwas aufgerührt und beim Anrichten,

welches aber sogleich geschehen muß, mit in Streifen geschnittenen schneckenförmig eingedrehten Sardellen belegt und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

Eierspeise mit Schnecken.

Die hiezu abgekochten Schnecken werden in kleine Würfel geschnitten, mit grüner Petersilie und Champignons anpassirt und über die wie oben bereiteten Eier gestreut.

Siebente Abtheilung.

Von den Teigen.

Butterteig.

½ Kilo Butter wird in frisches Wasser gegeben, fein wie ein Teig geknetet, dann auf einem Brett zu einem Ballen geformt, dieser mit der flachen Hand fingerdick zu einem Flecken getrieben und hierauf in kaltes Wasser, im Sommer aber zwischen zwei Plateformen, welche man früher auf's Eis eingesetzt hat, gelegt, damit er steif wird, oder man thut ihn auch in Eiswasser.

Auf ein Nudelbrett wird ½ Kilo Mehl gefäht, ½ Kaffeelöffel voll Salz, 14 Dekagr. Butter, 1 ganzes Ei, 3 Deciliter kaltes Wasser dareingegeben, dieses mit beiden Händen bearbeitet, bis der Teig Blasen bekommt, worauf derselbe auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt und ¼ Stunde rasten gelassen wird. Unterdessen wird die gekältete Butter mit einem Tuche abgetrocknet, der gerastete Teig sodann in einen um 2 fingerbreit größeren Flecken als die Butter ist, ausgewalkt und die Butter daraufgelegt. Jetzt werden die Teigseiten sammt der Butter so gegeneinander geschlagen, daß sich daraus ein Viereck bildet, dieses aber in einen Streifen so lange als möglich, jedoch der Länge nach ausgewalkt, und dann in 3 ganz gleiche Theile übereinandergelegt, wo dann die Länge in die Breite ausgewalkt, selbes wieder in 3 Theile über=

schlagen und blos so viel gewalkt wird, daß sich der Teig bindet, worauf man denselben $1/4$ Stuude rasten läßt. So wird es auf die beschriebene Art noch zweimal bearbeitet, daß der Teig im Ganzen 6 Mal überschlagen und nach jedem Auswalken $1/4$ Stunde rasten gelassen wird.

Ist er dann zuletzt im Viereck gewalkt und mit der Hand gehoben, damit er zusammenschlüpft, so läßt man ihn nochmals $1/2$ Stunde rasten und verwendet ihn zu beliebigem Gebrauche.

Englischer Teig.

Zuerst werden $1/2$ Kilo Butter mit 25 Dekagr. Mehl zu einem Teig bearbeitet und in ein Viereck geformt, dann auf ein Brett 25 Dekagr. Mehl gegeben, in die Mitte desselben eine Grube gemacht, in welche man eine starke Messerspitze voll Salz, 4 Eierdotter, 1 Decil. Obers und 1 Löffel Rhum gibt, und dieses zu einem Teig, bis er Blasen macht, bearbeitet. Hat man ihn durch $1/4$ Stunde rasten gelassen, so wird selber zu einem noch einmal so großen Viereck, als die Butter ist, ausgewalkt, die vorher bereitete Butter daraufgelegt, die Ende des größeren Teiges gegenseitig überschlagen und nach der Länge des in die Mitte fallenden Streifens so fein als möglich ausgewalkt, worauf man selben auf 3 Theile zusammenlegt, so wie den Butterteig, aber nur um 2 Mal weniger zusammenschlägt und auswalkt. Dieser Teig wird größtentheils zu Strudeln verwendet.

Mürber Teig.

Man gibt auf ein Brett $1/2$ Kilo gefähtes Mehl, schneidet in selbes 40 Dekagr. Butter ein, gibt $1/2$ Kaffeelöffel voll Salz dazu und drückt dieses sodann mit einem Walker gut ab. Nun macht man in die Mitte desselben eine Grube, gibt in selbe 4 Eierdotter, 2 Deciliter Obers oder Milchrahm und 2 Löffel voll Wein, worauf man das Ganze mit einem Messer gut durchmischt, mit beiden Händen so schnell als möglich zu einem Striezel formt und diesen Striezel sonach dreimal mit einem Messer gut durchstreift.

Hat man es dann wieder zu einem Striezel geformt und in ein mit Mehl bestaubtes Tuch eingewickelt, so läßt man es durch 1 Stunde auf einem kühlen Orte rasten, walkt es hierauf in einen Streifen aus, legt es in 3 Theile zusammen und wiederholt dieses, wie bei dem englischen Teig dreimal. Sodann kann man selben nach Gebrauch verwenden.

Butterteig mit Germ.

In 1/2 Kilo Mehl werden 1/2 Kilo Butter eingeschnitten, mit einem Walker gut abgedrückt, mit beiden Händen gebröselt und zu einem Häufchen geformt, in dessen Mitte man eine Grube macht. In diese Grube werden 8 Eierdotter, 2 Dekagr. Preßgerm, welche mit 1 Decil. lauwarmen Obers abgerührt ist, 1/2 Kaffeelöffel voll Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker und etwas Muskatnuß gegeben. Alles dieses mit einander mischt man mit einem Messer durch, formt es mit beiden Händen zu einem Striezel, der ganz so wie der vorhergehende behandelt wird. Wenn er sich etwas zu heben anfängt, wird er in einen Streifen ausgewalkt, wie vor bearbeitet und zu seinem Gebrauche verwendet.

Risollen-Teig.

Auf ein Brett werden 1/2 Kilo Mehl gegeben, in selbes 25 Dekagramm Butter eingeschnitten, etwas gewalkt, mit beiden Händen abgebröselt und in die Mitte des geformten Häufchens eine Grube gemacht, in welche man 1/2 Kaffeelöffel voll Salz, 3 Eierdotter und 2 ganze Eier, 2 Decil. Milchrahm und 2 Löffel voll Wein gibt. Im Uebrigen wird er ganz so wie die vorhergehenden behandelt.

Zwetschkenflecken-Teig.

Zu diesem werden 35 Dekagr. Butter in 1/2 Kilo Mehl eingeschnitten, mit einem Walker wie bei den übrigen abgedrückt und hergerichtet.

In die gemachte Grube werden 1 Messerspitze voll Salz, 6 Eierdotter, 19 Dekagr. Limonienzucker, etwas Zimmt und Nelken nebst 1 Decil. Obers gegeben. Sammt diesen Zugaben

wird nun das Mehl mit einem Messer gut durchgemischt, mit beiden Händen schnell zu einem Striezel geformt, rasten gelassen und darnach zur Verwendung genommen.

Strudelteig.

7 Decil. Mehl werden auf einem Brett mit 1/2 Kaffeelöffel voll Salz, 2 Dekagr. Butter, 2 Eiern und etwas lauwarmen Wasser mittelst eines Messers zu einem ziemlich weichen Teig abgerührt, welchen man dann mit beiden Händen bearbeitet, bis er Blasen bekommt und zu einem Ballen formt. Diesen Ballen legt man dann auf einen mit Mehl bestaubten Ort, deckt ihn mit einer warmen Kasserole zu und läßt ihn so durch 3/4 Stunden rasten.

Hat man dann ein Tuch auf eine Tafel ausgebreitet und mit Mehl befäht, so wird der gerastete Teig in dessen Mitte gelegt, etwas ausgewalkt und mit beiden Händen sehr rein ausgezogen. Sollte er jedoch zum Abkochen verwendet werden, so müßte in die angegebene Masse um ein Ei mehr genommen werden.

Nudelteig.

Ungefähr 28 Dekagr. Mehl, in welches man 3 mittelgroße Eier eingeschlagen hat, wird mit einem Messer durcheinander gemischt, mit beiden Händen zu einem Striezel bearbeitet, aus welchem man dann Stücke schneidet und diese zu Laibchen formt. Sodann werden selbe fein ausgewalkt, etwas getrocknet und hieraus entweder Nudeln oder Fleckerln geschnitten.

Brandteig.

In einer Kasserole werden 4 Decil. Milch mit 7 Dekagr. Butter aufgestellt, wenn es kocht, 28 Dekagr. feines Mehl dareingerührt und auf der heißen Platte so lange gerührt, bis sich der Teig von der Kasserole löst, worauf man selben in einen Weidling gibt und unter öfterem Umrühren kalt werden läßt. Nun werden 8 Eier in lauwarmes Wasser gegeben, von da eines nach dem andern nebst etwas Salz in den Teig eingerührt, und dieser sodann zu seinem Gebrauche verwendet.

Harter Zuckerteig.

Von ½ Kilo feinem trockenen Mehl wird auf einem Nudelbrett mit 14 Dekagr. Zucker und 3 Eierklar ein ziemlich fester Teig angemacht, wenn er bearbeitet ist, etwas rasten gelassen und dann zu seinem Gebrauche genommen.

Meistentheils wird selber als Garnitur verwendet, wo er dann ausgestochen und sehr blaß gebacken wird.

Weinteig.

Zu diesem werden in 4 Decil. weißen Wein 2 Tropfen feines heißes Oel und 4 Decil. feines Mehl eingerührt, und hierauf der von 4 Eierklar geschlagene Schnee nebst einer Messerspitze voll Salz und einem Kaffeelöffel voll Zucker eingemischt.

Bierteig.

4 Decil. Bier werden mit 4 Decil. feinem Mehl abgerührt, und in selbes 7 Dekagr. heiße klärisirte Butter nebst dem Schnee von 4 Eierklar eingemischt.

Tragant-Teig.

Man nimmt zweimal so viel Wasser als Tragant-Gummi, läßt es durch 24 Stunden auf einem lauwarmen Orte auflösen und drückt es dann durch ein genetztes Leinwandläppchen durch.

Sodann nimmt man auf einen Löffelvoll gepreßten Tragant, sechs Löffel Stärkmehl und sechs Löffelvoll feingestoßenen Zucker, gibt es auf eine Marmorplatte und knetet es hier mit dem Ballen der Hand zu einem feinen Teige ab, bis er sich elastisch von der Platte löst, worauf dieser runde Klumpen mit Stärkmehl leicht bestaubt und in einem gut zugedeckten glasirten Irdengeschirr an einem kühlen Orte rasten gelassen wird.

Bei dem Auswalken zu seinem Gebrauche wird er ein wenig mit Stärkmehl bestaubt und seiner Bestimmung nach nett entweder ausgestochen oder geschnitten, und wenn es benöthigt wird, getrocknet. Auch kann selber gefärbt werden, jedoch müssen die dazu bestimmten Farben gleich bei der Bearbeitung eingemischt werden.

Marcipan-Teig (Massepains).

½ Kilo Mandeln läßt man 24 Stunden in kaltem Wasser weichen, damit sie sich abschälen lassen, worauf selbe mit einem reinen Tuche abgewischt und dann fein gestoßen werden, wobei man selbe mit Limoniensaft netzt, und gestoßen selbe mit ½ Kilo ebenfalls fein gestoßenem Zucker in ein Einsiedbecken gibt. Hier werden selbe an schwachem Kohlenfeuer mit einem Kochlöffel, damit sie sich an das Becken nicht anlegen, fleißig gerührt, und zwar so lange, bis es einen Klumpen formt und sich vom Becken und dem Kochlöffel löst, worauf dieser Teig mittelst Schwingen des Beckens zu einem Striezel geformt wird. Während des Schwingens wird derselbe mit Mehl bestaubt, dann in einem glasirten Irdengeschirre 24 Stunden zugedeckt auf einem kühlen Orte rasten gelassen. So zubereitet wird er zu verschiedenen ausgestochenen oder geschnittenen Bäckereien verwendet.

Achte Abtheilung.

Von den Backwerken.

Trüffel-Pastete.

Zu einer großen Pastete werden 3 Liter Mehl auf ein Brett gefäht, in die Mitte eine Grube gemacht, 28 Dekagr. Butter in feinen Blättern eingeschnitten, etwas Salz, 7 Dotter, 1 ganzes Ei dazugegeben und daraus mit kaltem Wasser ein Teig zubereitet, der die Feste eines geriebenen Gerstelteiges hat, und so lange bearbeitet, bis er Blasen macht, wornach er in ein Tuch eingeschlagen wird und über Nacht rasten gelassen wird.

Nachdem wird der dritte Theil des Teiges von dem Ganzen abgeschnitten, zu einem runden Laib geformt, und dieser auf 4 über einander gelegten, mit Butter bestrichenen

Bögen Papier und auf einer flachen Kupfer=Plateforme liegend, mit der geballten Faust vom Mittelpunkt an auseinander getrieben, bis man aus dem Ganzen einen Bogen von einer Fingerdicke, im Durchmesser aber nach beliebiger und doch proportionirter Größe erhält.

Der weichende Teig, der rundherum einen gleichdick aufsteigenden Rand macht, wird mit dem Daumen und Zeigefinger der beiden Hände durch ein zusammenschiebendes Drücken zur geraden Höhe ungefähr zweier aufeinander stehenden Hände von unten auf etwas dick und gegen oben zu etwas verloren dünner gehalten (künstlich ausgetrieben), sodann auswendig mit abgeschlagenen Eiern bestrichen.

Von den übrigen zwei Theilen des Teiges wird die Hälfte in einen langen und sehr breiten fingerdicken Streif gewalkt, der, zur Einfassung bestimmt, in ein langes regelmäßiges Viereck geschnitten, zu beiden Enden aber schief verlierend zugeschnitten wird, so daß, wenn man den nach der Länge ausgewalkten Streif aufstellt und in die Rundung um die Bodenplatte zusammen legt, die beiden schief geschnittenen Enden, gerade übereinander spielend, der ganzen Runde eine Dicke geben.

Auf solche Weise wird der ausgewalkte Streif an dem künstlich in der Höhe zweier auf einander stehender Hände aufgetriebenen Boden, welcher auswendig, wie schon gesagt wurde, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen worden ist, daran rund herum fest aufgestellt, von außen und von innen mit beiden Händen fest darauf gepreßt, daß man die Zusammenfügung nicht leicht daran gewahr werden kann.

Der Sicherheit des bessern Zusammenhaltens wegen wird ein kleinfingerdickes, ausgewalktes und daumenbreites Band von Teig mit abgeklopften Eiern gut bestrichen, inwendig beim Schlusse des aufdressirten Bodens rund herum aufgeklebt, niedergepreßt und dem fest= oder hochstehenden Teig von Außen eine schöne Form gegeben.

Diese Form wird mit sehr feinen Speckblättern ausgefüttert.

Nun werden 2 große weiße Ganslebern in der Mitte von einander geschnitten; sollten diese von der Galle etwas gelb sein, so wird es abgenommen, dann die Leber in eine Nierenform zudressirt, messerrückenbreit durchgeschnitten, in diese Einschnitte abgeschälte, fein blattlig geschnittene Trüffeln, welche mit etwas Salz und Gewürz bestreut werden, eingelegt.

Der Rest von der Leber und eben so viel rapirter Speck, 8 Eierdotter, Salz, Gewürz, eine geweichte, gut ausgedrückte Semmel und etwas feines Jungschweinfleisch werden sehr fein gestoßen, passirt und in diesen Fasch 14 Dekagr. abgeschälte, feingeschnittene Trüffeln gemischt.

Nun wird der Boden der Pastete fingerdick mit diesem Fasch und der zudressirten Leber dreimal wechselweise belegt, wo sodann die letzte mit geschnittenen Trüffeln belegt wird.

Jetzt werden die Seitenspeckblätter überschlagen und auf diese eine rund hineinpassende Speckplatte gegeben.

Aus dem übrigen Reste des Teiges wird eine kleine fingerdicke Platte gewalkt, der Oeffnung der Pastete gleich und rund geschnitten, und über dieselbe gelegt.

Beide Ränder der Pastete und des Deckels werden mit aufgeklopften Eiern bestrichen, in einen kleinen, fingerdicken, passenden Rand zusammengedrückt, rundherum gut schließend gleich geschnitten, das Ganze mit einem Pastetenzwicker in geschmackvoller Form gezwickt und die geglättete Außenseite des Deckels der Pastete willkührlich durch Auflegen verschiedener, aus dem übrigen dünngewalkten Teige durchschnittenen Dessins verziert.

In der Mitte des Deckels wird eine guldengroße Oeffnung angebracht, welche durch eine aus dem Teige geformte Rose unbemerkbar gemacht wird.

Die ganze Pastete bestreicht man mit abgeschlagenen Eiern und stellt sie auf einen kalten Ort zum Uebertrocknen.

Zum Schlusse wird sie mit handbreiten, stark mit Butter bestrichenen Streifen Papier, welche auf der Seite etwas eingeschnitten sind, doppelt genau bedeckt. Ueber dieses Papier

werden wieder andere drei, aber statt mit Butter, mit abgeschlagenen und mit Mehl vermischten Eiern bestrichene Papierstreifen gelegt und über einander geklebt, wovon ein Streifen den andern halten muß, damit die Pastete genau eingeschlossen wird und dadurch eine schöne Form erhält.

Die völlige Sicherheit der Zusammenhaltung bekommt sie dann schließlich durch ein mehrmaliges leichtes Ueberbinden mit Spagat.

Dann wird sie auf einer Plateform in einer stark geheizten und wieder überkühlten Röhre durch 2 Stunden gebacken, das sich erzeugende Fett aber von der Plateform abgenommen.

Nach dem Fertigbacken wird durch die Oeffnung etwas feiner Rum eingegossen, dann nach Belieben wieder die Oeffnung verdeckt und auf einem kalten Orte aufbewahrt.

Nach zwei oder drei Tagen, wenn sie angerichtet werden soll, wird der Deckel ringsherum behutsam aufgeschnitten, herausgenommen, die Speckplatte abgenommen und der Deckel wieder darauf gegeben.

Dann wird sie auf einem dazu bestimmten Teller mit Aspik servirt.

Kasserol-Pastete.

Zu dieser wird vorerst eine Sturz-Kasserole mit klärisirter Butter etwas ausgeschmiert, mit nach beliebigen Dessins ausgestochenem Teig zierlich ausgelegt, selber mit Eiern angestrichen, und, wenn man aus Teig eine 2 Messerrücken dicke Platte in der Größe des Kasserol-Bodens ausgeschnitten, selbe auf das Angestrichene aufgelegt und etwas niedergedrückt.

Nun wird ebenfalls aus Teig ein Streifen geschnitten, welcher daumbreit länger als der Umfang der Kasserole und eben so breit als die Höhe derselben ist. Die äußersten Enden des Streifens werden mit Eiern angestrichen, damit selbe fest zusammenhalten, der Streifen in der Kasserole an der Seitenwand aufgestellt und die angestrichenen Ecken übereinandergeschlagen.

Sodann wrid ein 3 Finger breiter, mit Eiern angestrichener Teigstreifen innerhalb des großen Streifens so auf die Bodenfugen gelegt, daß eine Breitehälfte auf dem Boden, die andere Hälfte aber an der Seitenwand hinaufsteht, um so das Ausfließen des Saftes zu verhindern.

Zugleich bereitet man einen Lungenbraten, in dessen Saft läßt man einige Minuten eine in kleine Stücke geschnittene Kalbsleber, wie auch den in nette Stücke geschnittenen Lungenbraten, ½ abgeriebene Semmel weichen, darnach werden die Abfälle von dem Lungenbraten, die geweichte Semmel, die Leber, ein Stück Sardelle, etwas Kappern und Limonienschalen sehr fein geschnitten, gestoßen und passirt, mit einigen Löffeln voll Milchrahm aufgekocht und auskühlen gelassen.

Nun wird der Boden der Kasserol-Pastete mit diesem Fasch fingerdick bestrichen, darauf der Lungenbraten gegeben, und so fort verfahren, bis die Kasserole gefühlt ist.

Hernach wird der Teig umgeschlagen, mit einer von diesem Teig verfertigten darauf passende Platte zugedeckt, welche mit aufgeklopften Eiern überstrichen wird, dann wird die Pastete 1 Stunde gelb gebacken, nach diesem gestürzt, auskühlen gelassen, und wenn sie in Stücke geschnitten ist, mit Aspik servirt.

Timbale mit Maccaroni.

Eine Sturz-Kasserole wird mit messerrückendick gewalktem Mürb- oder Butterteig ausgefüttert, mit Erbsen voll aufgefüllt, der obere Rand mit Eiern angestrichen und mit einer eben so großen aus diesem Teig verfertigten Platte bedeckt, befestiget, gleich geschnitten, sodann gelb gebacken, gestürzt und kalt werden gelassen.

Nun wird der Boden ringsherum eingeschnitten, abgenommen und die darin befindlichen Erbsen ausgeleert.

Diese Pastete wird sodann mit französischen Maccaroni gefüllt, mit dem Deckel zugedeckt und auf einer runden mit einer Serviette gedeckten Schüssel angerichtet.



Warme Kasserol-Pastete.

Diese wird der vorigen Kasserol-Pastete ganz gleich behandelt, nur wird aus dem Saft, worin der Lungenbraten gedünstet hat, eine gute Sauce gemacht und wenn die Pastete gebacken und gestürzt ist, der Deckel ringsherum eingeschnitten, abgenommen und diese Sauce über den in der Pastete befindlichen Lungenbraten gegeben, mit dem Deckel wieder zugedeckt und angerichtet.

Butter-Pastete.

Der Butterteig wird kleinfingerdick ausgewalkt, mit einem heißen Messer in eine runde Platte geschnitten und auf eine Pasteten-Schüssel oder auf ein mit Wasser genetztes Blech gegeben. Der Umfang derselben wird zweifingerbreit mit aufgeklopften Eiern angestrichen, dann eine runde zweifingerbreit größere Platte eben von diesem Teig geschnitten auf die Bodenplatte, auf welche man Servietten in einer Kuppelform über einander gestellt hat, über diese Servietten darübergegeben, mit der untern gut verfügt und ein zweifingerbreiter Rand gelassen, das andere mittelst eines heißen Messers nett ringsherum abgeschnitten. Das Ovale wird mit aufgeklopften Eiern angestrichen, und darauf eine runde Platte in der Größe einer Kaisersemmel bis zur Hälfte der Dicke des Teiges eingeschnitten. Der verbliebene Teig wird dünn ausgewalkt und beliebige Dessins davon ausgestochen, wo sodann die eingeschnittene runde Platte in der Form einer Rose damit belegt, mit aufgeklopften Eiern angestrichen wird und Anfangs in einer etwas schwächern Hitze gebacken. Nach diesem wird die bis zur halben Dicke eingeschnittene Platte vollends durchgeschnitten, abgenommen, die Serviette behutsam herausgezogen und dann das dazu bestimmte Eingemachte hineingefüllt und angerichtet.

Vol au vent.

Es wird von $^1/_2$ Kilo Butter ein Butterteig gemacht, zweifingerdick ausgewalkt, und eine Platte in der Größe einer Anrichtschüssel geschnitten und mit aufgeklopften Eiern überstrichen.

Darnach wird mit einem feinen heißen Messer ein Kreis ³/₄ tief eingeschnitten, so daß noch ein zweifingerbreiter Rand verbleibt, sodann wird es auf ein mit Butter geschmiertes Papier gegeben und auf einem Backblech in eine ziemlich heiße Röhre eingestellt, mit einem Bogen Papier bedeckt, und wenn es in dieser durch 5 Minuten gestanden ist, auf einem Rost vollkommen ausgebacken. (Es soll vier Finger breit zur Höhe haben.)

Nun wird die eingeschnittene Platte abgenommen, das Vol au vent ausgehöhlt, sodann ein beliebiges Ragout eingefüllt, mit der Platte wieder zugedeckt und angerichtet.

Butter-Reifen.

Von dem Butterteig wird eine schüsselgroße Platte kleinfingerdick ausgewalkt, daraus ein zweifingerbreiter Reifen gebildet und mit aufgeklopftem Eiweiß angestrichen. Von den Abfällen des Teiges werden beliebig schöne Dessins ausgestochen, der Reifen damit belegt, abermals mit Eiweiß angestrichen, sodann auf ein mit Wasser bestrichenes Blech behutsam gelegt und Anfangs etwas gäh, später aber etwas schwächer gebacken, dann mit einem Papier zugedeckt.

Vol au vent-Pasteteln mit Ragout.

Von dem fein messerrückendick ausgewalkten Butterteig werden mit einem runden Ausstecher Platten ausgestochen, auf ein mit Wasser genetztes Blech fingerbreit auseinandergelegt und mit Eiweiß angestrichen. Auf diese werden dann messerrückendick, kleinfingerbreit ausgestochene Reifen gegeben, wieder mit aufgeklopften Eiern angestrichen, sodann gelb gebacken. In diese Pasteteln füllt man ein beliebiges Ragout und richtet selbe auf einer mit einer Serviette gedeckten Schüssel hoch an, und servirt sie als Assiette.

Haschée-Pasteten.

Es werden messerrückendicke Platten mittlerer Größe ausgestochen, auf ein mit Wasser genetztes Blech wie die vorigen gelegt, mit Eiweiß angestrichen, und auf dessen Mitte ein

Löffel voll gekühltes Haschée gegeben. Dieses wird mit einer eben so großen Platte, wie die untere bedeckt, etwas befestiget, sodann mit der stumpfen Seite eines kleinen Ausstechers das Haschée etwas niedergedrückt, mit Eierklar angestrichen. Ist es dann gelb gebacken, so wird selbes auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel erhoben angerichtet und als Assiette gegeben.

Paganini-Haschée-Pasteten.

Wenn man messerrückendicke Quadratflecken bereitet, selbe mit Eiern angestrichen und auf deren Mitte das Haschée gegeben, so wird ein eben so großes Quadratfleckchen schräg so darüber gelegt, daß es ein Achteck oder einen Stern bildet. Das Haschée wird nun mit dem Rücken eines Ausstechers etwas niedergedrückt, mit Eiern angestrichen und so wie die vorigen gebacken.

Bratwürstel-Roulade-Pasteten.

Werden messerrückendicke Flecken gewalkt, ein dreifingerbreiter und zweimal so langer Streifen geschnitten, und mit aufgeklopften Eiern angestrichen. Sodann werden halbgebratene Bratwürsteln von der Haut abgelöst, das Ausgelöste auf die Mitte des Streifens nach dessen Breite gelegt und so eingerollt, daß an beiden Enden das Bratwürstel sichtbar ist, worauf man die Ecken des Teiges mit Eiweiß bestreicht und selbe schön gelb backen läßt.

Krustade-Pasteten mit Ragout.

Kleine Wandeln werden mit mürbem oder Butterteig ausgefüttert, mit Erbsen voll angefüllt, gelb gebacken, hiernach die Erbsen ausgeleert. Diese gebackenen Wandeln, welche mit einem beliebigen Ragout gefüllt sind, werden mit auf die Wandeln passenden, von eben diesem Teig verfertigten und gebackenen Deckeln gedeckt, und auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel angerichtet.

Kipfel mit Haschee.

Wird ein Kipfel-, mürber oder Butterteig messerrückendick ausgewalkt und ein handbreiter Streifen mit auf-

geklopften Eiern angestrichen; auf dessen Hälfte werden von einem beliebigen Haschée Häufchen Eßlöffel voll, drei fingerbreit von einander aufgelegt, sodann die andere Hälfte über diese umgeschlagen, gut befestigt und halbrund abgeradelt. Nachdem wird jedes einzeln in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln panirt, in heißem Schmalz gebacken, sodann auf einer Serviette angerichtet, auf dessen Mitte ein Sträußchen Petersilie gelegt und als Assiette gegeben.

Hirn-Risollen.

Der Risollen- oder Butterteig wird so wie der vorhergehende zubereitet. Nun wird das Hirn in reines Wasser gegeben, dann abgehäutelt, in mit Butter gedünstete fines herbes eingelegt, darin abgedünstet, etwas weißer Pfeffer und Muskatnuß dazu gegeben, sodann mit einigen Eierdottern legirt und ganz so wie die vorigen verfertiget und auch angerichtet.

Früchten-Risollen

werden ganz so wie die vorigen behandelt, nur daß eine beliebige Gattung Eingesottenes als Fülle genommen wird. Wenn sie auch wie die vorigen gebacken sind, so werden sie mit Zucker bestreut und als eine Mehlspeise gegeben.

Crême-Risollen mit Mandeln.

Hiezu wird ein sechsfingerbreiter, von Butterteig gewalkter Streifen gemacht und auf diesem wie schon aus dem vorigen bekannt ist, von beliebigem Crême Häufchen gemacht. Wenn sie dann verfertiget und mit aufgeklopftem Eiweiß angestrichen sind, werden sie mit Grobzucker und feingeschnittenen Mandeln bestreut, auf ein mit Wasser genetztes Blech aufgelegt und in mittlerer Hitze blaßgelb gebacken.

Germ-Risollen mit Schinken.

Hiezu muß man 25 Dekagr. feines gefähtes Mehl warm stellen, hiernach 7 Dekagr. Butter flaumig abtreiben; in selbe 4 Dotter einrühren; dann 1 Dekagr. Germ mit 2 Deciliter

lauwarmer Milch abrühren, sonach immer einen Löffel voll Mehl und einen Löffel voll Milch wechselweise in einem Weidling einrühren und darin aufgehen lassen. Ist dieses geschehen, so wird es auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, in Mehl eingewälzt und dann messerrückendick ausgewalkt. Jetzt werden 25 Dekagr. feingeschnittener Schinken, 3 Löffel Milchrahm, 2 Eierdotter, etwas Salz und Gewürz gegeben und daraus ein Schinken-Haschée gebildet, welches als Fülle dienen muß. Der ausgewalkte Teig wird wie vorhin behandelt und mit diesem Schinken-Haschée gefüllt, nach diesem nochmals aufgehen gelassen, dann in Schmalz gebacken und auf einer mit einer Serviette zierlich gedeckten Schüssel angerichtet.

Ragout-Hütchen.

Es wird ein gewöhnliches Ragout verfertigt, erbsengroß geschnitten, in einer kurzen Butter-Sauce mit blanchirten Spargelköpfchen und etwas Glace aufgekocht, mit einigen Eierdottern legirt und kalt gestellt; dann wird es auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, davon zweifingerdicke und einen Finger lange Stücke abgeschnitten.

Nachdem nun Oblaten in dreifingerbreite und eben so lange Spalten geschnitten, mit Eiern angestrichen und das Ragout, welchem man mittelst des Walzens die Form eines Zuckerhütchens gibt, eingewickelt ist, so werden sie in aufgeklopfte Eier und Semmelbröseln getunkt, in heißem Schmalz gäh gebacken und wenn sie auf einer Serviette angerichtet sind, mit Petersilie garnirt.

Ragout-Cotelettes.

Das Ragout wird ganz so wie das vorige verfertigt. Die Oblaten werden filetförmig geschnitten, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, sodann mit Ragout messerrückendick belegt und mit einer so geschnittenen Oblate bedeckt. Dann wird dessen Rand in Bier- oder Weinteig getunkt, die beiden Seiten mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Semmelbröseln bestreut und so in heißem Schmalz gäh gebacken.

Um ihnen aber das gehörige Aussehen zu geben, schneidet man von einer Petersilie-Wurzel ähnliche Cotelettes-Beine und steckt sie ein. Sodann werden sie, wie bekannt, in einem Kranz angerichtet, mit Papillottes besteckt und in dessen Mitte ein Sträußchen Petersilie gegeben. Man verwendet selbe gewöhnlich als Assiette.

Ragout-Kroketten.

Das verfertigte, legirte und ausgekühlte Ragout wird auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, davon ein fingerlanges und zweifingerdickes Würstchen gedreht, in mit aufgeklopften Eiern angestrichene Oblaten eingewickelt, worauf sie in Eier und Semmelbröseln zweimal panirt, in heißem Schmalz gäh gebacken und als Assiette gegeben werden.

Kalbshirn-Cotelettes.

Diese werden so wie die Ragout-Cotelettes verfertiget, die Fülle aber so wie bei den Hirn-Risollen zubereitet und auch so gebacken und angerichtet.

Kalbshirn-Pofesen.

Von der ganzen Größe einer Semmel werden fingerdicke Scheiben geschnitten, diese dann zu einem Viereck geformt und dessen Dicke über $^3/_4$ eingeschnitten, in welche man das Hirn, welches wie gewöhnlich zubereitet ist, einfüllt und sodann zuerst in Milch, dann in aufgeklopfte gesalzene Eier tunkt (oder mit Semmelbröseln panirt) und in heißem Schmalz backt. Dieses wird gewöhnlich als Auflage zum Gemüse verendet.

Suppen-Pofesen mit Hirn.

Die fingerdick geschnittenen Semmelscheiben werden ausgestochen, wie oben eingeschnitten und mit Hirn gefüllt; dann

werden 4 Eierdotter mit 1 Deciliter Obers abgesprudelt, die gefühlten Pofesen darein getunkt, dann ganze Eier mit einigen Dottern gemischt, die Pofesen abermals darein getunkt, hierauf wie die vorigen gebacken, auf einer Serviette erhaben angerichtet und mit brauner Suppe gegeben.

Fischmilch mit Pofesen.

Das Karpfen-Milchnerbäuschel wird abblanchirt und passirt, die gewöhnlichen fines herbes in Butter anpassirt, und nebst 1 Löffel voll Milchrahm und etwas weißem Pfeffer dazu gegeben. Sind sie dann wie die vorigen gefüllt und verfertigt, so werden sie gewöhnlich als Auflage zu Fastengemüsen verwendet.

Kalbshirn mit Beschamele.

Das abgehäutelte Kalbshirn wird gereinigt, in einer Braise blanchirt, gesalzen und auf einen Plateformdeckel, der am Boden mit klärisirter Butter bestrichen ist, gelegt.

Ist es hier mit Beschamele, welche mit einigen Eierdottern abgetrieben ist, überzogen und mit Semmelbröseln bestreut, so wird es mit klärisirter Butter übergossen und blaßgelb gebacken. Selbes kann entweder trocken oder mit aufgelöster Glace und Limoniensaft gegeben werden, wo es mit halben Limonienschalen garnirt als Assiette gegeben wird.

Gebackenes Kalbshirn.

Dieses wird wie das obige gereiniget, in Mehl und aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln panirt und wenn es in heißem Schmalz gebacken ist, als Auflage zum Gemüse gegeben. Kann aber zuvor auch blanchirt werden, wo es dann nicht in Mehl getunkt wird.

Kalbshirn-Kroketten.

Zu diesen wird das Hirn ebenso zubereitet, wie zu den Hirn-Cotelettes. Dann werden von Oblaten dreifingerbreite

und zweimal so lange Streifen geschnitten, das Hirn daraufgestrichen, zusammengerollt, mit Eiern und Semmelbröseln panirt, in heißem Schmalz gebacken und als Assiette oder als Auflage gegeben.

Kalbsgekröse-Kroketten.

Das weichgekochte Kalbsgekröse wird nudlig geschnitten, in eine kurze mit 4 Eierdottern legirte Butter-Sauce gegeben, gesalzen, dann ausgekühlt und so wie die Ragout-Kroketten verfertiget und angerichtet.

Erdäpfel-Kroketten.

Auf ½ Kilo heiß passirte Erdäpfel werden ungefähr 10 Dekagr. Butter abgetrieben, die ausgekühlten Erdäpfel eingerührt, sodann 2 ganze Eier und 2 Dotter, eines nach dem andern ebenfalls damit verrührt, etwas Muskatnuß und fein geschnittene Limonienschalen eingemischt. Hat man sie dann auf ein Brett herausgegeben, so werden daraus zweifingerdicke und einfingerlange Würstel geformt und in heißem Schmalz gebacken. Selbe können entweder als eine Speise für sich dienen, wo sie dann mit Zucker und Zimmt bestreut oder auch mit Chaudeau gegeben werden, oder sie werden auch als Auflage zu grünem Gemüse und als Garnirung zu feinen Fleischgattungen oder als Assiette verwendet.

Nudel-Kroketten.

Von einem kleinen Ei wird ein Nudelteig gemacht, fein gewalkt und daraus kurze Nudeln geschnitten.

Diese werden in 4 Decil. kochenden Obers eingekocht, dick ankochen gelassen, mit 3 Eierdottern gebunden und eine Messerspitze Vaniglie-Zucker nebst etwas Salz hineingegeben. Sind sie dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgelegt und kalt geworden, so werden einfingerlange und zweifingerbreite KrokettS daraus geformt, diese in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln panirt, dann in heißem Schmalz gebacken, und nachdem sie mit Zucker und Zimmt bestreut sind, als eine Mehlspeise angerichtet.

Zwetschken-Kroketten.

$^1/_2$ Kilo getrocknete Zwetschken werden weich gekocht, sehr fein geschnitten, 14 Dekagr. abgezogene Mandeln fein gestoßen, 7 Dekagr. Zucker mit 7 Dekagr. Butter abgetrieben, $^1/_2$ Semmel in Milch geweicht und gut ausgedrückt. Dieses Benannte wird unter einander gerührt, in selbes 4 Eierdotter, Limonienschalen, Zimmt mit Gewürznelken eingemischt und daraus fingerdicke Würstelchen geformt.

Sind diese in mit Eiern angestrichene Oblaten eingewickelt, in aufgeklopfte Eier getunkt und mit Semmelbröseln panirt, so werden sie in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und als eine Mehlspeise gegeben.

Mandel-Kroketten.

7 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit einem Eierklar sehr fein gestoßen, darnach werden 7 Dekagr. Geruch-Zucker mit 4 Eierdottern durch $^1/_2$ Stunde recht flaumig gerührt, und von 2 Eierklar der feste Schnee leicht eingemischt. Dann werden von Oblaten 4 Finger breite und doppelt so lange Streifen geschnitten, die gerührte Mandelfülle darauf gestrichen, zusammengerollt, sodann in einen Weinteig getunkt, aus diesem in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

Reis-Kroketten.

Zu diesen werden 14 Dekagr. Reis heiß ausgewaschen, abgeseiht, worauf man selben in 4 Decil. kochenden Obers dick ankocht, 3 Eierdotter, eine Messerspitze voll Salz und einen Kaffeelöffel voll Zucker in selben, so lange er noch heiß ist, einrührt und ihn dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett auslegt und auskühlen läßt.

Ist er hier kalt geworden, so wird daraus mit etwas Mehl ein Striezel geformt, aus diesem Kroketts gebildet und wenn selbe in Mehl eingewälzt worden, in heißem Schmalz gäh gebacken.

Wenn sie wie die vorigen angerichtet sind, wird entweder ein Chaudeau oder aufgelöstes Eingesottenes beigesetzt.

Reisbirnen.

Der Reis wird wie bei den vorigen zubereitet, sodann die Form einer Birne oder eines Apfels gebildet, die Mitte derselben mit Eingesottenem gefüllt und dann zweimal mit Eiern und Semmelbröseln panirt.

Sind sie dann in heißem Schmalz gebacken, so wird unten eine Gewürznelke, an der Spitze aber ein Stengel von einer Zimmtrinde eingesteckt und angerichtet wie die vorigen.

Gebackene Crême-Nudeln.

In 4 Deciliter Obers werden 1 Kaffeelöffel voll Mehl, 8 Eierdotter und 14 Dekagramm Vaniglie-Zucker eingerührt, dann eine glatte Form mit Butter ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, diese Crême eingefüllt und in Dunst 1/2 Stunde gesotten. Sodann wird selbes gestürzt, daraus fingerlange und eben so breite Stücke geschnitten; dann werden von einem Ei feine Nudeln gemacht und die geschnittenen Crêmestücke in die Nudeln eingewälzt, in heißem Schmalz blaßgelb gebacken, und heiß angerichtet mit Vaniglie-Zucker bestreut.

Gebackene Schwämme von Schmarrenteig.

Hierzu werden 2 Deciliter Milch mit 7 Eßlöffel voll Mehl sehr fein abgerührt, dazu 3 ganze Eier, eine Messerspitze voll Salz, ein Kaffeelöffel voll Zucker eingerührt; sodann wird die dazu bestimmte Form in heißes Schmalz, aus diesem aber die Außenseite derselben in den Teig so getunkt, daß 3/4 Theile derselben vom Teig bedeckt sind, inwendig aber kein Teig eindringt.

Nun wird selbe sammt dem anklebenden Teig abermals in heißes Schmalz gegeben, darin gelb gebacken und die sich bildende Schwämmeform abgeschüttelt und nach Bedarf so wiederholt verfahren.

Diese werden dann beliebig gefüllt, oder zu einem glacirten Apfel-Pürée mit den Stengeln zu Boden als Garnitur gegeben. Auch können sie mit Ragout gefüllt als Assiette gegeben werden.

Gebackene Schwämme von Mandelteig.

7 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit ½ Eiweiß sehr fein gestoßen, 4 Dotter und 5 Dekagr. Geruch-Zucker sehr flaumig gerührt, dann 4 Eßlöffel voll Mehl, 1 Decil. Obers, von 3 Eierklar der Schnee leicht eingemischt, sodann gebacken wie die vorigen und mit Wein oder beliebigem Obers-Chaudeau angerichtet.

Rosenkrapfen.

Werden 25 Dekagr. Mehl auf ein Brett gegeben, darin 7 Dekagr. Butter mit 3 Dottern, 2 Deciliter Milchrahm, einer Messerspitze voll Salz und einem Kaffeelöffel voll Zucker gegeben und daraus ein Teig mit beiden Händen abgearbeitet, bis er Blasen macht, sodann eine Stunde rasten gelassen.

Nach diesem wird er messerrückendick ausgewalkt, mit einem dazu bestimmten Ausstecher ausgestochen, wobei für einen derlei Krapfen vier solche Blätter so aufeinander gelegt werden, daß die Zacken die Einschnitte des untern Blattes decken und so eine Rose bilden. Jede Mitte wird mit Eiern angestrichen, damit sie zusammenhalten, wobei man mit einem Finger noch daraufdrückt.

Hierauf werden sie in heißem Schmalz blaßgelb gebacken, dabei etwas geschüttelt, dann mit Vaniglie-Zucker bestreut, in jedes Grübchen oben ein Stück Eingesottenes gegeben und angerichtet.

Schneeballen.

Man muß 28 Dekagr. Mehl mit 21 Dekagr. Butter abdrücken, mit beiden Händen abbröseln, in der Mitte eine Grube machen, darein 3 Dotter, einen Kaffeelöffel voll Zucker, eine Messerspitze voll Salz, 1 Deciliter Obers geben, mit einem Messer gut vermischen und mit beiden Händen gut bearbeiten, bis es Blasen macht, dann etwas rasten lassen. Hat er genug

gerastet, so werden thalergroße Laibchen daraus geformt, messerrückendünne Flecken ausgewalkt und mittelst eines Krapfenradels fingerbreite Streifen eingeschnitten, doch aber der ganze Flecken gebunden gelassen. Diese Streifen nun werden auf einen Kochlöffelstiel wechselweise aufgenommen, in heißes Schmalz so eingedreht, daß sie eine Ballenform erhalten, dabei auch noch die Pfanne etwas geschüttelt, blaßgelb gebacken, sodann mit Vaniglie-Zucker bestreut und gleich angerichtet.

Schneeballen in der Form gebacken.

Es wird für fünf Dotter Mehl auf ein Brett gegeben, dazu ein Kaffeelöffel Obers, eine Messerspitze voll Zucker und Salz, dieses rührt man zu einem Teig, bis er Blasen macht, woraus dann 30 Laibchen geformt, diese messerrückendünn und rund ausgewalkt und in halb so breite Streifen wie bei den vorigen geradelt werden, die Streifchen dann von einander gelöst, zu Häufchen geformt und in die dazu von Blech bestimmte Ballenform, welche zuvor in Schmalz heiß gemacht wird, eingelegt. Hierauf muß man die Form schließen und gleich in dem heißen Schmalz unter mehrmaligem Wenden backen, dann selbe öffnen und den Ballen herausrollen lassen, welcher mit Vaniglie-Zucker bestreut und angerichtet wird.

Zuckerstrauben.

Zur Bereitung derselben muß man in einen Topf 3 Eßlöffel feines Mehl, 2 Löffel Zucker, 3 Löffel voll Obers und einen Löffel Wein geben, dieses sehr fein abrühren und von 4 Eierklar den festen Schnee einmischen, sodann diesen Teig durch einen Straubentrichter in heißes Schmalz eintropfen lassen. Sind dann die Strauben auf beiden Seiten gebacken, so werden sie mit einem Packlöffel herausgenommen, über einen Walker gebogen, angerichtet und mit Zucker bestreut.

Schnürkrapfen.

7 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit ½ Eiweiß sehr fein gestoßen, dann 7 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben,

die gestoßenen Mandeln in selbe eingerührt, nebst 14 Dekagr. Geruch-Zucker, 5 Dottern, 2 Löffeln Milchrahm und 25 Dekagr. Mehl, der daraus bereitete Teig etwas anziehen gelassen, worauf selber auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, zu einem Striezel geformt, messerrückendick ausgewalkt und daraus daumlange und zweifingerbreite Streifchen geradelt und an das dazu bestimmte Eisen aufgelegt werden. Hat man sie mit Spagat gleichlaufend fingerbreit von einander überbunden und frei in heißem Schmalz gebacken, so wird der Spagat behutsam abgenommen, die Krapfen angerichtet und noch heiß mit Zimmt und Zucker bestreut. Sie können auch von Butterteig gemacht werden.

Spritzkrapfen.

Zu diesen wird der gewöhnliche Brandteig in ein Spritzkrapfenohr eingefüllt, der Stößel in heißes Schmalz getunkt, in runde Reifchen der Teig in heißes Schmalz eindressit, die Pfanne gut geschüttelt, so auf beiden Seiten gelb gebacken und dann herausgenommen, mit Zucker bestreut und gleich angerichtet.

Gebackene Erbsen.

Eben derselbe Teig wird in die Spritze, welche jedoch nur einen federkieldicken Anstecher haben darf, eingefüllt, daraus die Erbsen unter fortwährendem Bewegen der Pfanne am Feuer in das heiße Schmalz eingeschnitten, mit einem Backlöffel öfter gerührt und sonach, wenn sie schön gelb gebacken sind, herausgenommen und zu einer braunen Suppe auf einem Teller beigesetzt.

Oberschnitten.

4 Decil. Obers, 5 Eierdotter, 7 Dekagr. Vaniglie-Zucker werden mitsammen abgesprudelt, darein von 2 abgeriebenen Semmeln die weißen Bröseln gegeben und etwas ansaugen gelassen. Dann wird eine Sturzkasserole mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht, die Massa eingefüllt, ½ Stunde in Dunst gekocht, sodann auf ein Nudelbrett gestürzt. Hat man davon fingerbreite Schnitten geschnitten, die in auf-

geklopften Eiern und Semmelbröseln panirt, so werden selbe in heißem Schmalze gelb gebacken, dann herausgenommen und mit Vaniglie-Zucker bestreut.

Crême-Krapfen.

4 Deciliter Obers mit 6 Dottern, 7 Dekagr. Orangen-Zucker, 1 Eßlöffel Mehl sehr fein abrühren, in eine ausgeschmierte Sturz-Kasserole einfüllen, 1/2 Stunde in Dunst backen, dann stürzen und auskühlen lassen. Aus diesem werden nun mit einem Ausstecher nach beliebiger Größe Krapfen geformt, diese in Eier getunkt, mit Semmelbröseln panirt, dann in heißem Schmalz gäh blaßgelb gebacken und mit Vaniglie-Zucker bestreut.

Gebackene Aepfeln.

Von deutschen Maschanzger-Aepfeln werden die Stengeln rund herausgeschnitten, die Kerne ausgehöhlt und wenn die Aepfel abgeschält sind, sammt den Stengeln in Mehl eingewälzt, in aufgeklopfte Eier getunkt und in Semmelbröseln einpanirt.

So zubereitet werden selbe in heißem Schmalz gebacken, darauf mit beliebigem Eingesottenen gefüllt, die Stengel wieder in ihre frühere Lage eingesetzt, und wenn selbe mit Zucker bestreut sind, angerichtet.

Gebackene Aepfelscheiben.

Hiezu werden entweder deutsche Maschanzger-, Rosen- oder Ranett-Aepfel gewählt, abgeschält, in fingerdicke Scheiben geschnitten, die Kerne mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen, die Scheiben in Zucker eingewälzt und 1 Stunde liegen gelassen, worauf sie in Weinteig eingetunkt, in heißem Schmalz gebacken, herausgenommen und mit Zucker bestreut angerichtet werden.

Sie können auch glacirt werden, indem man sie nämlich dicht mit Zucker bestreut, selbe in eine gäh erhitzte Röhre stellt bis der Zucker schmilzt und dadurch glaceartig wird.

Gebackene Zwetschken.

Von aufgeschwellten dürren oder frischen Zwetschken werden die Kerne ausgelöst, dafür Mandelkerne eingesetzt, darnach in Bier- und Weinteig getunkt, in heißem Schmalze gebacken und entweder bloß in Zucker oder in Chocolade mit Zucker eingewälzt und angerichtet.

Gebackene Mandeln.

Werden 10 Dekagr. Mandeln mit einem Tuche abgewischt, mit den Schalen fein gestoßen, dann auf ein Brett 18 Dekagr. Mehl, 7 Dekagr. Geruch-Zucker, 9 Dekagr. Butter, Zimmt, Gewürz-Nelken, Muskatnuß und die gestoßenen Mandeln gegeben, mit einem Walker abgedrückt, mit beiden Händen abgebröselt, dann 4 Eierdotter mit einem Messer eingemischt und zu einem Striezel geformt. Hat man diesen mit einem Messer durchstrichen, so wird er abermals zu einem Striezel geformt, steif werden gelassen, fingerdick ausgewalkt, mit einer Mandelform ausgestochen und nachdem er in heißem Schmalz gebacken ist, mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

Früchten-Pofesen.

Hiezu werden die Semmelscheiben wie bei den Hirn-Pofesen zubereitet, mit Eingesottenem oder zubereiteter Zwetschken-Fülle gefüllt. Hierauf wird rother Wein mit Zimmt, Gewürz-Nelken und Zucker gekocht, ausgekühlt, die gefüllten Semmeln darein getunkt, etwas ansaugen gelassen, herausgenommen, dann entweder mit Eiern und Semmelbröseln panirt, oder in Milch und darauf in Weinteig getunkt, sodann in heißem Schmalz gelb gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

Zwetschken-Fülle zu bereiten.

Diese Fülle wird bereitet, indem man weichgekochte Zwetschken auslöst, fein schneidet, mit etwas Zwetschkensaft, Zucker, Zimmt und Limonienschalen abrührt und dieses zum Füllen verwendet.

Zwetschkenflecken.

Wird der vorbeschriebene Teig messerrückendick gewalkt, zu einem Viereck geschnitten und dieses auf ein mit Butter geschmiertes Backblech gelegt; darauf einige unbemerkbare Einschnitte mit einem feinen Messer gemacht, dann der äußere Rand regelmäßig aufgebogen, der Boden mit Zucker dicht, wie auch etwas mit Gewürz-Nelken, Zimmt, fein geschnittenen Limonienschalen bestreut, mit frischen, von den Kernern ausgelösten Zwetschken dicht belegt, der Rand mit aufgeklopften Eiern angestrichen, hiernach auf den Boden der Röhre gestellt, damit es von unten mehr Hitze erhält, so gelb gebacken, mit Zucker bestreut in nette Stücke geschnitten und angerichtet.

Früchten-Datein.

Wird derselbe Teig wie oben genommen, in einen runden Flecken, zweifingerbreit größer, als das dazu bestimmte Tortenplattel gewalkt, auf dieses geschmierte Plattel aufgelegt, in der Mitte mit der Messerspitze wie bei dem vorigen Einschnitte gemacht, worauf man den Rand zwischen dem Daumen und Zeigefinger in nett dressirte zweifingerbreite Falten aufbiegen, mit ausgelösten Zwetschken, Pfirsichen, Kirschen, abgerebelten Ribiseln, Stachelbeeren, Himbeeren oder Erdbeeren belegen, den Rand mit aufgeklopften Eiern anstreichen, sodann in einen Reifen einsetzen, wie die obigen backen, mit Zucker bestreuen und anrichten muß.

Bei saueren Früchten wird doppelt so viel Zucker zum Boden, dagegen wenn eingelegte Compots gebraucht werden, sehr wenig Zucker gegeben.

Französische Guiche.

Hiezu wird ½ Kilo gegangenen Semmelteiges genommen, in diesen 14 Dekagr. Butter eingeknetet und etwas rasten gelassen; dann wird ein Backblech mit Butter geschmiert, der Teig messerrückendick und so groß als das Blech ausgewalkt, darauf gegeben, sodann einige Einschnitte in der Mitte gemacht,

wie beim vorigen der Rand dressirt und gefaltet. Hat man dann 7 Deciliter Milchrahm mit 10 Eierdottern abgesprudelt, gesalzen und auf die Mitte aufgegossen, so wird es mit etwas Butter belegt, gelb gebacken, heiß in Stücke geschnitten und zum Thee gegeben.

Aepfelstrudel von englischem Teige.

Der vorbeschriebene Teig wird messerrückendick zwei Hände breit und backblechlang ausgewalkt, daraus ein Streifen geschnitten, auf das mit Wasser genetzte Backblech gelegt, der Boden von dem Teige dicht mit Zucker und etwas Zimmt, feingeschnittenen Limonienschalen bestreut; dann werden entweder geschälte deutsche Maschanzger- oder Ranett-Aepfel in kleine Spalten geschnitten, geputzte Rosinen und Weinbeeren auf die Hälfte des Teiges nach der Länge gelegt, der Rand mit aufgeklopften Eiern angestrichen, sodann die andere Hälfte überschlagen, daß beide Enden zusammenpassen, mit einem Messer auf dem Rande mehrere Einschnitte gemacht, oben mit Eiern angestrichen, gelb gebacken und in Stücke geschnitten angerichtet.

Mandelstrudel.

Zu diesem wird der Teig wie vor zubereitet, dann 14 Dekagr. Geruch-Zucker, 14 Dekagr. abgezogene, gestoßene Mandeln, welche beim Stoßen mit etwas Eiweiß genetzt werden, und 8 Eierdotter mitsammen ½ Stunde gerührt, dazu etwas Zimmt, Muskatnuß, von 2 Klar der Schnee leicht eingemischt, sodann auf den Teig aufgestrichen, wie die vorigen überschlagen, am Rand einige Einschnitte gemacht, hierauf wie bekannt gebacken und angerichtet.

Butterteig-Torte.

Werden aus dem messerrückendick ausgewalkten Butterteig 3 Blätter schüsselgroß geschnitten, auf ein mit Wasser genetztes Blech nebeneinander gelegt und in der Mitte der Blätter einige Einschnitte gemacht, daß es kleine Blasen bekommt und mit aufgeklopften Eiern angestrichen. Auf das eine angestrichene Blatt wird von fingerbreit geradelten Butterteig-Streifen ein

Gitter geflochten, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, der Rand mit einem fingerbreiten Butterteigreif bedeckt, welcher ebenfalls mit Eiern angestrichen wird, befestigt und gebacken. Die andern 2 Blätter werden entweder mit eingesottenem oder Aepfel-Pürée überstrichen, sodann auf einander gelegt, daß das mit dem Gitter belegte nach oben kommt.

Dann werden in diese Quarrées eingesottene Ribisel oder Weichsel eingefüllt, mit Zucker bestreut und angerichtet.

Butterreifen-Torte.

Wird ½ Kilo Butterteig messerrückendick gewalkt, 8 Reifen daraus geformt, und zwar jeder um 1 Fingerbreite kleiner, dann mit aufgeklopften Eiern angestrichen und auf einem mit Wasser genetzten Blech gelb gebacken. Hierauf wird Schnee geschlagen, der Rand des Reifens damit bestrichen, darauf in fein geschnittene Mandeln, welche mit Grobzucker gemischt sind, eben eingerollt und getrocknet; sodann muß man vier Reifenkanten in mit Alkermessaft gefärbtem Grobzucker, die andern vier in fein geschnittenen mit Grobzucker gemischten Pistazien einwälzen, auf einem warmen Orte trocknen und wechselfärbig aufeinander legen. Von jedem Reifen wird die obere Fläche mit beliebiger Marmelade bestrichen, der letzte mit Zucker-Glasur überzogen, getrocknet und mit Früchten zierlich belegt.

Englische Detein.

Von englischem Teige wird ein messerrückendicker handbreiter Streifen gewalkt, auf ein mit Wasser genetztes Blech gelegt, mit aufgekopften Eiern angestrichen und etwas durchgestochen. Sodann werden deutsche Maschanzger-Aepfel in feine Spalten geschnitten, der Boden der Teigplatte messerrückendick mit Zucker und Zimmt bestreut, mit den Spalten belegt und mit einem harten Linzerteig überflochten. Hat man den Rand mit einem Reifen von englischem Teig, welcher mit Eiern angestrichen ist, befestiget, so wird die ganze Oberfläche mit Eiern angestrichen, gelb gebacken in beliebig große Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut.

Aepfel im Schlafrocke.

Diese werden ausgehöhlt, abgeschält, in Zucker eingewälzt, und mit Eingesottenem gefüllt. Der Butterteig wird messerrückendick ausgewalkt, in Quadrate geschnitten, dann werden ebenfalls ein fingerbreiter für jeden Apfel aber zwei Streifen welche über dieselben kreuzweise eingeschlagen werden, ganz mit Eiern angestrichen, auf die Mitte des Quadratfleckchens, welches so groß sein muß, daß es den ganzen Apfel deckt, befestigt und die 4 Ecken aufgebogen, welche an den angestrichenen Streifen festhalten müssen.

Die 4 übereinander zu liegen kommenden Spitzen werden mit einem kleinen, mit aufgeklopften Eiern angestrichenen Fleckchen befestigt.

Darnach wird die ganze Oberfläche mit aufgeklopften Eiern überstrichen, mit fein gesähtem Zucker überstreut, gelb gebacken und angerichtet.

Butterteig-Kipfeln.

Hiezu wird der Butterteig messerrückendick gewalkt, in Dreiecke geschnitten, auf deren Mitte ein Kaffeelöffel voll Eingesottenes gegeben, ringsherum mit Eiern angestrichen, dann so zusammengerollt, daß das Eck nach außen zu liegen kommt und das Ganze die Form eines Kipfels erhält. Ist es sonach ganz mit Eiweiß angestrichen und mit Grobzucker oben bestreut, so wird es gelb gebacken.

Maultaschen.

Wird der Butterteig messerrückendick gewalkt, in fingerlange und 3 Finger breite Streifen geschnitten, mit Eiern ringsherum angestrichen, auf dessen Mitte ein Kaffeelöffel voll Mandelfülle gegeben, die Theile gegen einander so überschlagen, daß die Kanten in die Mitte fallen, sich zugleich kreuzen und durch ihre kleine Oeffnung die beim Backen aufgehende Fülle zum Vorschein kommt. Die ganze Oberfläche wird mit Eiern angestrichen, mit Zucker bestreut und sodann gelb gebacken.

Butter-Krapfen.

Wenn der Butterteig papierdünn gewalkt und daraus runde Blättchen gestochen sind, so werden sie auf ein Blech fingerbreit von einander gelegt und mit aufgeklopften Eiern angestrichen. Sodann werden etwas kleinere Reifchen, als das Blättchen ist, ausgestochen, mit Eiern angestrichen und auf das Blättchen gelegt, auf dieses werden dann mit einem Dessin ausgestochene Reifchen befestiget, worauf es mit etwas Eiweiß bestrichen, gelb gebacken, mit Zucker bestreut und mit Eingesottenem gefüllt wird.

Butterteig-Krapfen mit Mandeln.

Der Butterteig wird messerrückendick ausgewalkt, mit einem Rosetten-Ausstecher Blätter, und zwar für jeden Krapfen zwei, ausgestochen. Nun wird das untere mit Eiern angestrichen, mit Marillen-Marmelade gefüllt, passend aufeinander gelegt, etwas niedergedrückt, oben mit Eiern angestrichen, mit feingeschnittenen Mandeln und Grobzucker bestreut, gelb gebacken, mit eingesottenen Weichseln belegt und mit Zucker bestreut.

Pariser Stangel.

Der Butterteig wird messerrückendick ausgewalkt, darauf eine Eierglasur gestrichen, sodann mit einem heißen Messer fingerlange und daumbreite Streifen herabgeschnitten, mit Hilfe eines Messers auf das Backblech gelegt, in einer unteren überkühlten Röhre blaßgelb gebacken und dann in einer Serviette im Kranz angerichtet.

Glacirte Butterteig-Filets mit Mandeln.

Der Teig wird wie der obige ausgewalkt, ebenso glacirt und mittelst einer heißen Filetform Filets ausgestochen, worauf man auf die Mitte eines solchen Filets eine abgezogene Mandel einsetzt, sodann wie die vorigen backt und anrichtet.

Glacirte Früchtenschnitten.

Zu diesen wird der Butterteig papierdünn ausgewalkt, mit Aepfelpürée dünn überstrichen, ein ebenso großes Butterteigblatt darüber gelegt und etwas auf einander gedrückt. Hat man es mit Eiern angestrichen, gelb gebacken, mit beliebiger Marmelade überzogen und in einer überkühlten Röhre etwas getrocknet, so wird es mit einer Wasserglasur überzogen, getrocknet und in fingerlange, zwei Finger breite Streifen geschnitten.

Crême-Schnitten.

Nachdem der Butterteig wie der obige gewalkt, auf das Backblech gegeben und darin einige Einschnitte gemacht sind, werden 2 Eßlöffel Mehl, 6 Eierdotter, 4 Deciliter Obers, 14 Dekagr. Vaniglie- oder Orangen-Zucker in eine Kasserole gegeben, sehr rein und glatt abgerührt, sodann am Feuer gerührt, bis es dick wird. Hierauf wird es ausgekühlt, von 6 Klar der Schnee eingemischt, die Teigplatte damit überstrichen, eine eben so große Teigplatte darauf gegeben, etwas niedergedrückt, dann mit Eiern angestrichen, blaßgelb gebacken, wie die vorigen geschnitten und mit Zucker bestreut.

Gewundene Butterteig-Stangeln.

Der messerrückendick ausgewalkte Teig wird in daumbreite beliebig lange Bänder geschnitten, die Bänder gewunden, mit beiden Enden auf das Backblech befestiget, mit Eiern angestrichen, mit Zucker bestreut und gelb gebacken. Sodann wird es von dem Backblech abgenommen, die beiden Enden in Eierschnee getunkt und wie bei der Butter-Reif-Torte gefärbt und über zwei etwas erhabenen Gegenständen, z. B. Kochlöffel ꝛc. getrocknet. Zwischen die Oeffnungen kommt Ribisel- oder Aepfelfülle, dann werden sie in ein Viereck übereinander gelegt.

Flampinerl.

Zu selben muß man 25 Dekagr. Mehl auf ein Brett geben, 4 Dekagr. Butter einschneiden, etwas salzen, mit leichtem

kalten Obers einen Teig anmachen, selben sehr fein bearbeiten und zu einem Striezel formen. Von diesem Striezel werden 2kreuzergroße Laibchen gemacht, mit Mehl besäht, auf einander gelegt und so zugedeckt eine Stunde rasten gelassen. Nun werden daraus kleine runde Fleckchen ausgewalkt, auf ein Brett gelegt, mit einem Messer bestrichen, mit feingeriebenem Salz oder Zucker bestreut oder auch ohne dieses gelb gebacken.

Von diesem Teige können auch Bretzen oder Stangeln gemacht und zum Thee gegeben werden.

Wasserteig-Salzflecken.

4 Deciliter Wasser werden in 7 Dekagr. Butter kochend werden gelassen, dann 25 Dekagr. Mehl eingerührt, am Feuer bis es sich von der Kasserole löst, gerührt, sodann auf ein Brett herausgegeben und zugedeckt auskühlen gelassen. Ist es dann papierdünn ausgewalkt und thalergroß rund ausgestochen, so wird es auf ein dicht mit Butter geschmiertes Backblech gelegt, jedoch in der Mitte etwas gestupft, mit Eiern angestrichen, mit sehr fein gesähtem Salz bestreut und gelb gebacken.

Salz-Stangeln.

Der Butterteig wird fein messerrückendick und 2 Handbreiten lang gewalkt, mit Eiern angestrichen und mit feinem Salz bestreut. Hat man dann mit einem heißen Messer Streifen daraus geschnitten, so werden sie mit den Kanten auf das Backblech gelegt, gelb gebacken, von diesem sodann abgenommen und zum Thee servirt.

Brioche.

25 Dekagr. Mehl, 4 Dekagr. Germ, etwas lauwarmes Wasser und Salz; diese Masse wird auf einem Brett mit beiden Händen sehr fein wie ein Strudelteig bearbeitet, sodann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben und mit einem gewärmten Weidling zugedeckt. Wenn er sich zwei Finger breit gehoben hat, wird er klein zerbröckelt.

In 70 Dekagr. Butter wird ½ Kilo Mehl, Salz, 12 Dotter und 6 ganze Eier, 2 Deciliter dickes Obers, 2 Löffel Zucker hineingegeben, selbes zu einem Teige bearbeitet, auf kleine Stücke abgebröckelt, sodann mit dem früherzubereiteten Teige gemischt und gut abgeknetet. Hat man es zu einem Laibe geformt und in eine Serviette eingeschlagen, so wird es in einem irdenen Geschirr auf einen kühlen Ort oder auf's Eis zugedeckt gestellt, bis es doppelt so hoch aufgegangen ist, dann abermals auf ein Brett herausgegeben und für ein kleines Laibchen davon 1 Stück abgenommen. Hierauf wird das andere zu einem flachen runden Laib ausgewalkt, in dessen Mitte eine kleine Vertiefung gemacht, mit Eiern angestrichen und auf ein mit Butter geschmiertes Papier in einer Plateforme eingesetzt. Von dem abgenommenen Teige wird ein gespitzes Laibchen geformt, in die Vertiefung des großen eingesetzt, dann nochmals mit Eiern angestrichen, mit einem Messer ringsherum Einschnitte gemacht, sehr langsam durch 1½ Stunde gebacken und zum Thee gegeben.

Milchbrot.

Um selbes gut zu bereiten, muß man 4 Liter Mehl in einen Weidling geben, 9 Dekagr. Germ mit 1 Liter Milch darin glatt abrühren, klein schlagen, aufgehen lassen, 6 Dotter mit 2 Deciliter lauwarmer Milch absprudeln, 2 Deciliter klärisirte lauwarme Butter, 14 Dekagr. Limonien-Zucker, etwas Ingber, etwas Salz, dieses ebenfalls absprudeln und in den Teig einkneten. Sodann läßt man selben aufgehen, gibt etwas Weinbeeren und Rosinen darein und legt ihn dann auf ein Brett, wo man daraus Laibchen nach beliebiger Größe formen, auf ein mit Schmalz bestrichenes Backblech legen, etwas aufgehen lassen, mit Eiern anstreichen und langsam backen muß.

Mohn-Striezel.

Zu diesem wird der vorige Teig genommen, 1 Stück in zehn Theile getheilt und zu beliebig langen Streifen gewalzt. Von diesen werden zuerst fünf, dann drei mitsammen geflochten, die zwei letzten werden bloß gedreht, mit Eiern angestrichen,

aufeinander gelegt, nochmals aufgehen gelassen, dann mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Mohn bestreut und so wie das obige gebacken.

Erdäpfelbrot.

1½ Kilo Mehl, 30 Dekagr. Butter werden mitsammen abgedrückt, dann 25 Dekagr. passirte trockene Erdäpfel, 5 Dekagr. Germ, 1 Liter lauwarme Milch, 5 Dekagr. gestoßener Vaniglie-Zucker, 8 Dotter, dieses Alles mitsammen abgesprudelt, ½ Löffel voll Salz wie auch die Erdäpfel und das Abgesprudelte in das Mehl gegeben und mit einem Messer gut durchgemischt. Hat man es mit beiden Händen fein bearbeitet und in drei Theile getheilt, so werden daraus drei Laibchen geformt, in mit Mehl ausgefähte Backsimperl eingelegt, aufgehen gelassen, dann auf ein mit Butter beschmiertes Backblech gestürzt, mit Milchwasser überstrichen und langsam zwei Stunden gebacken.

Feines Kletzenbrot.

½ Kilo Feigen, ½ Kilo ausgelöste große Rosinen, ½ Kilo abgezogene Mandeln, ½ Kilo abgeklaubte Weinbeeren, 25 Dekagr. ausgelöste Datteln, 25 Dekagr. Citronade, 14 Dekagr. Pignoli, 14 Dekagr. Pistazien, 1 Kilo geschwellte ausgelöste Zwetschken, 25 Dekagr. getrocknete Birnen, ½ Kilo Amorellen, 25 Dekagr. ausgelöste Nüsse, dieses Alles wird nudlig geschnitten, mit Maraschino, Rosoglio oder Punsch-Essenz angefeuchtet und so über Nacht stehen gelassen. Dann wird eine Orangen- und Limonienschale sehr fein geschnitten, 25 Dekagr. Vaniglie-Zucker, Zimmt, Gewürz-Nelken, Muskatnuß und Ingber unter einander gemischt und mit allem diesem Benannten 1 Kilo brauner Brotteig vermengt.

Nun werden 1¼ Kilo Milchbrotteig auf so viele Theile getheilt, als man Striezeln oder Laibchen formen will, diese werden dann messerrückendick ausgewalkt, mit Eiern angestrichen, die obige Masse daraufgegeben und vermacht. Hat man ihnen die beliebige Form gegeben, sie auf ein mit Butter geschmiertes Backblech gelegt und aufgehen gelassen, so werden sie mit

aufgeklopften Eiern angestrichen, langsam 1/2 Stunde gebacken und nach einigen Tagen erst zum Gebrauche genommen.

Kimm-Kolatschen.

Man muß 7 Deciliter Mehl mit 20 Dekagr. Butter abdrücken, 1 Deciliter lauwarmen Obers mit 2 Dekagr. Germ und etwas Salz dareinrühren, den Teig gut abschlagen, auf ein mit Mehl bestaubtes Brett geben und zu einem Striezel formen. Aus diesem werden halbeiergroße Laibchen gemacht, diese auf ein mit Butter geschmiertes Blech gelegt, daselbst aufgehen gelassen, mit Eiern angestrichen, worauf man mit einem Kochlöffel-Stiel in jedes drei Lücken einrückt, in jede ein erbsengroßes Stückchen Butter gibt, selbe sodann mit Kimm und Salz bestreut, in mittlerer Hitze backt und noch in heißem Zustande zum Thee gibt.

Käse-Kuchen.

40 Dekagr. Mehl werden in einen Weidling gegeben, 2 Deciliter Obers mit 2 Dekagr. Germ, 1 ganzen Ei, 3 Dottern, 4 Dekagr. klärisirter Butter, etwas Salz, 1 Kaffeelöffel voll Zucker mitsammen abgesprudelt, in das Mehl eingerührt, der Teig festgehalten, fein abgeschlagen und aufgehen gelassen. Hierauf wird selber auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, fingerdick ausgewalkt, mit einem Krapfenstecher ausgestochen, diese ausgestochenen Kuchen auf ein mit Butter geschmiertes Backblech gelegt, nochmals aufgehen gelassen, worauf man in jeden einige Grübchen eindrückt, mit Eiern anstreicht, in die Grübchen etwas Butter gibt, sodann mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, gäh backt und heiß zum Thee gibt.

Kimm-Stangeln.

Hiezu werden 25 Dekagr. feines Mehl etwas gesalzen, mit 7 Dekagr. Butter abgedrückt, 1 Dekagr. Germ mit 1 Deciliter lauwarmen Obers abgerührt, in das Mehl eingemischt, fein wie ein Strudelteig bearbeitet und zugedeckt aufgehen gelassen. Hat man dann selben in nußgroße Stückchen geschnitten, diese

zu Stangeln geformt und auf ein mit Butter geschmiertem Papier gedecktes Blech aufgelegt, so werden sie nochmals gehen gelassen, dann mit Eiern angestrichen, mit Kimm bestreut und langsam gelb gebacken.

Germschnitten.

Wenn man 14 Dekagramm Butter flaumig abgetrieben, 3 Dotter, 1 ganzes Ei, eines nach dem andern eingerührt hat, so werden 4 Löffel lauwarmes Obers mit 2 Dekagr. Germ abgerührt, 20 Dekagr. Mehl nebst etwas Salz theilweise in das Ganze eingerührt, und die Massa auf ein mit zerlassener Butter bestrichenes Backblech gestrichen, aufgehen gelassen, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Mandeln, welche mit Grobzucker gemischt sind, bestreut und langsam gebacken und beliebig geschnitten.

Thee-Bretzen.

Zu diesen muß man 35 Dekagr. Butter flaumig rühren, darein 4 Dotter, 4 ganze Eier, 10 Dekagr. Vaniglie-Zucker einrühren, so wie 3 Dekagr. Germ mit 2 Deciliter lauwarmen Obers und 1/2 Kilo Mehl in das Obige theilweise einrühren, dieses nebst etwas Salz zu einem Teig bearbeiten und selben aufgehen lassen. Nun werden davon kleine Bretzen geformt, auf ein mit butterbestrichenem Papier bedecktes Blech aufgelegt, nochmals aufgehen gelassen, und mit Eiern angestrichen, langsam gelb gebacken.

Germkipfel mit Mohn.

Zuerst werden 14 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben, 5 Dotter und 1 Löffelvoll Geruch-Zucker eingerührt, dann 2 Dekagr. Germ mit 2 Decil. Obers abgerührt und in das Ganze 30 Dekagr. Mehl theilweise eingerührt und aufgehen gelassen. Hat man dann 4 Decil. Mohn mit etwas Honig oder Syrup genetzt, gestoßen und in 4 Dekagr. zerlassener Butter gegeben und gut durcheinander gerührt, so werden 2 Decil. kochende Milch darüber gebrennt, sodann 2 Deciliter Honig, fein geschnittene Limonienschalen und etwas Zimmt eingerührt, und selbes gut auskochen und auskühlen gelassen, worauf selbe zusammengerollt, ihnen die Form eines Kipfels gegeben, auf

ein geschmiertes Backblech gelegt, nochmals aufgehen gelassen, mit aufgeklopften Eiern bestrichen und schön gelb gebacken werden.

Westphälinger Kipfeln.

Wenn man 14 Dekagr. Butter und 14 Dekagr. Mehl auf einem Brette gut abgedrückt, in der Mitte des Häufchens eine Grube gemacht, 2 Dotter und 3 Eßlöffel lauwarmen Obers, welches man mit 1 Dekagr. Germ abgerührt hat, nebst einer Messerspitze voll Salz darein gegeben hat, so muß man selbes mit einem Messer gut vermischen, mit beiden Händen zu einem Striezel bearbeiten, denselben 1 Stunde rasten lassen, dann der Länge nach auswalken. Dieses ausgewalkte wird auf drei Theile überschlagen und so dreimal wiederholt verfahren, worauf man dann selbes fein messerrückendick auswalken, fingerlange, zweifingerbreite Streifchen abradeln und mit aufgeklopften Eiern ringsherum anstreichen muß. Die Hälfte von jedem Fleckchen wird entweder mit der schon bekannten Mandel-Fülle oder Eingesottenem bestrichen, dabei einzurollen angefangen, sodann mit der oberen Seite in einen schwachen Eierschnee getunkt, mit feingestoßenem Zucker dicht bestreut, sodann auf ein Backblech gelegt und langsam kühl gebacken.

Zwetschken-Taschelu von Germteig.

4 Dekagr. Butter und 4 Dekagr. frisches Rindschmalz muß man flaumig abtreiben, 4 Dotter, 2 Löffel gestoßenen Zucker, mit 1 Kaffeebecherl lauwarmen Obers oder Milch und 3 Dekagr. Germ abrühren, von 2 Klar den festen Schnee, 1 Löffel voll Milchrahm, ½ Kaffeelöffel voll Salz in 40 Dekagr. Mehl einrühren, aufgehen lassen, sodann auf ein Brett geben und messerrückendick auswalken. Ist dann der Teig in fingerlange, zweifingerbreite Fleckchen geschnitten, auf diese 1 Löffel voll schon bereiteter Zwetschken-Fülle gegeben, so wird die Hälfte des Fleckchens überschlagen, auf ein geschmiertes Blech gelegt, nochmals aufgehen gelassen, dann mit zerlassenem Schmalze bestrichen und schnell gebacken, nach diesem aber gleich vom Bleche abgenommen.

Karlsbader Kolatschen.

14 Dekagr. Butter werden flaumig abgetrieben, in selbe 4 Dotter, 2 Dekagr. Germ, welche man mit 2 Löffeln lauwarmen Obers abgerührt hat und 20 Dekagr. Mehl theilweise eingerührt, aufgehen gelassen, sodann auf einem Brett zu einem Striezel schnell geformt. Aus diesem Striezel werden halbeiergroße Stückchen herausgeschnitten, Laibchen daraus gemacht, diese auf ein geschmiertes Blech gelegt, in die Mitte eines jeden ein Grübchen eingedrückt, welche mit Eingesottenem gefüllt, etwas gehen gelassen und dann mit aufgeklopften Eiern bestrichen werden. Hat man dann das Eingesottene daraufgelegt, so wird von 2 Eierklar der Schnee mit 7 Dekagr. Zucker und 7 Dekagr. feingeschnittenen Mandeln vermischt in einen zierlichen Kranz aufgetragen und selbe dann langsam gebacken.

Böhmische Kolatschen.

14 Dekagr. Butter und 2 Dekagr. Rindschmalz werden flaumig gerührt, 5 Dotter, 1 Kaffeebecherl lauwarmes Obers mit 2 Dekagr. Germ abgerüht und sammt diesem theilweise 38 Dekagr. Mehl, 1 Messerspitze voll Salz in die Butter eingerührt, etwas aufgehen gelassen und auf einem Brett fingerdick ausgewalkt. Hat man selbe mit einem Krapfen-Ausstecher ausgestochen und auf ein geschmiertes Blech 2 Finger breit auseinander gelegt, aufgehen gelassen, so wird in jedes Fleckchen ein Grübchen gedrückt, mit einer Zwetschken-Fülle belegt, mit Eiern bestrichen, ziemlich gäh gebacken und mit Zucker bestreut.

Troppauer Kolatschen.

Hiezu wird ½ Kilo Mehl in einen Weidling gegeben, darin eine Grube gemacht, einige Löffel Milch und 3 Dekagr. Germ eingerührt (welches man Dampfel nennt), so aufgehen gelassen, bis die Grube voll ist; dann werden 14 Dekagr. Rindschmalz mit 2 Deciliter lauwarmer Milch abgesprudelt, nebst 3 Dottern, 1 ganzes Ei, 1 Löffel Zucker und eine Messerspitze voll Salz zu diesem Dampfel eingerührt, recht fein geschlagen, bis der Teig vom Löffel fällt, sodann aufgehen gelassen.

Der aufgegangene Teig wird messerrückendick gewalkt, in Dreiecke geschnitten und auf diese die Mohn-Fülle gestrichen. Ist dieses geschehen, so wird der Teig auf ein Brett ausgelegt, fingerdick ausgewalkt, mit einem semmelgroßen Ausstecher ausgestochen, der Rand von diesem Ausgestochenen mit aufgeklopften Eiern angestrichen, die Mitte mit Zucker, Zimmt und feingeschnittenen Limonienschalen bestreut, mit ausgelösten Zwetschken oder Kirschen belegt. Sodann wird jedes Fleckchen mit einem etwas größer ausgestochenen Flecken bedeckt, mit dem ersten Ausstecher nochmal nachgestochen und auf einem geschmierten Backblech etwas aufgehen gelassen, worauf sie mit zerlassener klärisirter Butter oder Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln und Zucker bestreut und gelb gebacken werden.

Die Germspeisen müssen alle auf geschmiertes Backblech 2 Finger breit auseinander aufgelegt werden.

Ungarische Kolatschen.

14 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 4 Dotter, 1 Deciliter Milchrahm, 2 Dekagr. Germ mit einem Löffel lauwarmen Obers abrühren, dieses nebst 4 Deciliter Mehl einrühren, zu einem Teige machen und aufgehen gelassen. Hat man es dann zu kleinen Knödeln geformt, mit dem Finger glatt gedrückt, mit Zwetschken-Fülle bestrichen und aufgehen gelassen, so werden sie mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit fünf gespaltenen Mandeln belegt und gäh gebacken.

Gebackene Topfen-Nudeln.

In 10 Dekagr. flaumig gerührte Butter werden zwei Handvoll passirter Topfen, 6 Dotter, 1 ganzes Ei, 2 Deciliter Obers, welches Alles man mit 3 Dekagr. Germ abgerührt hat, nebst ½ Kilo Mehl theilweise eingerührt, 1 Kochlöffel voll Zucker und eben so viel Salz dazugegeben, der daraus bereitete Teig aufgehen gelassen und aus diesem auf einem mit Mehl bestaubten Brett finderdicke und eben so lange Würstchen geformt. Diese legt man auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch, läßt sie nochmals aufgehen, worauf sie in heißem Rindschmalze gebacken, mit Zucker bestreut und warm angerichtet werden.

Bisquit-Nudeln.

Zu diesen muß man 25 Dekagr. Butter flaumig rühren, 5 Dotter, 3 ganze Eier, 8 Löffel lauwarmes Obers mit 2 Dekagr. Germ abrühren, 14 Dekagr. Mehl, 2 Messerspitzen voll Salz und 1 Löffel Vaniglie-Zucker einrühren, in einem Weidling aufgehen lassen, dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett auslegen und kleinfingerdick auswalken. Sind sie mit einer Bisquitform ausgestochen, das Ausgestochene auf ein mit klärisirter Butter geschmiertes Blech gegeben, mit zerlassener Butter überstrichen und dicht mit Vaniglie-Zucker bestreut, so werden sie mit einem zweiten ausgestochenen Blatt bedeckt, nochmals aufgehen gelassen, mit Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut und blaßgelb gebacken.

Gewickelte Zimmt-Nudeln.

Zur Bereitung derselben muß man 14 Dekagr. Butter abtreiben, 5 Dotter einrühren. 2 Deciliter lauwarmen Obers mit 3 Dekagr. Germ abrühren, dieses sammt 1/2 Kilo Mehl, 1/2 Kaffeelöffel Salz einrühren, und in einem Weidling aufgehen lassen, worauf der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett ausgelegt, messerrückendick ausgewalkt und fingerbreite, 3 Finger lange Streifen davon herabgeschnitten und dicht mit Zucker und Zimmt bestreut werden. Sind sie zusammengerollt, so werden sie in eine gut ausgeschmierte Kasserole oder Bratpfanne eingelegt, inzwischen mit etwas Butter befeuchtet, aufgehen gelassen, 1/2 Liter kochende Milch darüber gegeben, langsam in der Röhre gebacken und zuletzt mit Zucker bestreut.

Zwetschken-Wuchteln.

Wenn man 14 Dekagr. Butter, 5 Dekagr. frisches Rindschmalz recht flaumig gerührt und in selbe 4 Dotter, 1 ganzes Ei, 2 Decil. Milch mit 2 Dekagr. Germ, welches man früher abrührt, nebst guten 40 Dekagr. Mehl, 1 Messerspitze voll Salz und 1 Kaffeelöffel Zucker eingerührt hat, so wird es in einem Weidling aufgehen gelassen, dann auf ein mit Mehl

bestaubtes Brett gegeben, messerrückendick ausgewalkt, daraus drei Finger breite und zwei Finger lange Streifen geschnitten, auf diese eine gut bereitete Zwetschkenfülle gestrichen und zusammengerollt. So zubereitet werden sie in eine gut ausgeschmierte flache Kasserole eingelegt, zwischen jedes etwas Schmalz eingeschmiert und darin aufgehen gelassen, worauf selbe gelb gebacken, gestürzt, heiß auseinander gelöst und mit Zucker bestreut werden.

Gewöhnliche Wuchteln.

Zu diesen wird ½ Kilo Mehl in einen Weidling gegeben, 3 Dekagr. Germ mit 1 Decil. lauwarmer Milch abgerührt, das Dampfel damit eingerührt und aufgehen gelassen.

Wenn dann 7 Dekagr. zerlassenes Schmalz mit 2 Decil. Milch, 2 Dottern und zwei ganzen Eiern abgesprudelt und nebst ½ Kaffeelöffel Salz in das Dampfel eingerührt sind, so wird es recht fein abgeschlagen, bis der Teig vom Löffel fällt, sodann mit einem großen Anrichtlöffel, welcher in Schmalz getunkt wird, Stücke herausgefaßt, in eine geschmierte flache Kasserole eingelegt und gut mit Schmalz bestrichen. Hat man sie darin nochmals aufgehen gelassen, so werden sie gelb gebacken, gestürzt, in noch heißem Zustande auseinander gelöst und mit Zucker bestreut.

Wespennest.

Zuerst muß man 10 Dekagr. Butter und 10 Dekagr. Schmalz recht flaumig rühren, 4 Dotter und 1 ganzes Ei, 3 Löffel voll Zucker, 3 Decil. Milch mit 3 Dekagr. Germ abrühren, selbes nebst ½ Kilo Mehl einrühren und in einem Weidling aufgehen lassen, dann den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgeben und fein messerrückendick auswalken. Hat man dann daraus 2 Finger lange und 3 Finger breite Streifen herabgeschnitten, selbe mit Limonien-Zucker und Zimmt gemischt bestreut, so werden stiftlich geschnittene Mandeln, Rosinen und Weinbeeren darüber gegeben, dann zusammengerollt und in eine gut ausgeschmierte Kasserole eingesetzt. Wenn dann jedes gut mit Schmalz bestrichen und nochmals

aufgegangen ist, so werden sie gelb gebacken, gestürzt, dann heiß auseinander gelöst und mit Zucker bestreut.

Dampfnudeln.

Man wird ½ Kilo Mehl in einen Weidling geben, mit 1 Decil. lauwarmen Obers und 1 Dekagr. Germ ein Dampfel setzen und aufgehen lassen; dann 3 Decil. lauwarmes Obers mit 5 Dottern und 1 ganzen Ei, 10 Dekagr. zerlassener Butter, 1 Eßlöffel voll Zucker mitsammen absprudeln, in das Mehl mit ½ Kaffeelöffel voll Salz einrühren, den Teig fein abschlagen und etwas aufgehen lassen. Hat man ihn dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, daumdick ausgewalkt mit einem mittelgroßen Krapfenstecher oder Oval-Stecher ausgestochen, so wird eine flache Kasserole mit lauwarmen Obers dünn überzogen, einige Löffel Zucker, einige Löffel zerlassener Butter dareingegeben, das Ausgestochene nicht zu enge zusammen eingelegt und nochmals gut aufgehen gelassen. Ist dieses geschehen, so wird es ½ Stunde vor dem Gebrauche in die Röhre gestellt, blaßgelb gebacken, angerichtet, und dann zwei Dotter, 1 Deciliter Obers und Vaniglie-Zucker mitsammen abgesprudelt und in einer Sauciere beigesetzt.

Diese dürfen erst eine Stunde vor dem Gebrauche zu machen angefangen werden, wenn man sich nämlich überzeugt hat, daß der Germ gut ist, so wird er mit Mehl und Milch abgerührt und gehen gelassen, geht er selber, so ist er zum Gebrauche gut.

Dukaten-Nudeln.

25 Dekagr. Butter und 14 Dekagr. Schmalz sehr flaumig rühren, 20 Dotter, 2 Decil. Obers mit 3 Dekagr. Germ abrühren, 40 Dekagr. Mehl, 1 Löffel voll gestoßenen Vaniglie-Zucker, 1 Messerspitze voll Salz einrühren, aufgehen lassen, dann erst auf ein mit Mehl bestaubtes Brett geben und daumdick auswalken. Sind sie dann mit einem kreuzergroßen Ausstecher ausgestochen, so wird ein Großseidel Obers in einer flachen Kasserole nebst 7 Dekagr. Krebsbutter und 7 Dekagr.

Zucker lau werden gelassen, diese ausgestochenen Nudeln eingelegt, nochmals aufgehen gelassen und mit zerlassener Butter bestrichen. 1/4 Stunde vor dem Gebrauche werden sie in die Röhre gestellt, gut zugedeckt, daß sie von oben nicht backen können, dann herausgenommen, angerichtet und ein Obers-Chaudeau beigesetzt.

Ordinäre Germ-Nudeln.

Wenn man 1/2 Kilo Mehl in einem Weidling mit lauwarmer Milch und 3 Dekagr. Germ abrührt, ein Dampfel damit gesetzt und aufgehen gelassen hat, so werden 7 Dekagr. Rindschmalz mit 2 Deciliter Milch lau werden gelassen, mit 4 Dottern abgesprudelt, in das aufgegangene Dampfel nebst 2 Messerspitzen voll Salz eingerührt, der Teig fein geschlagen bis er Blasen macht und nochmals gehen gelassen. Dann werden selbe mit einem Anrichtlöffel, der in Schmalz zuvor getunkt wird, in Nockerlnform herausgefaßt, in eine ausgeschmierte Kasserole eingesetzt, jedes mit Schmalz gut befeuchtet, die Kasserole voll angesetzt und abermals gut aufgehen gelassen. Hat man dann 1/2 Liter gezuckerte kochende Milch mit einem Löffel behutsam darübergegeben, so werden sie 1/4 Stunde vor dem Gebrauche in die Röhre gestellt, darin gelb gebacken und mit Zucker bestreut zum Tische gegeben.

Böhmische Dalken.

Hierzu 1 1/2 Liter Mehl warm stellen, 7 Decil. lauwarmes Obers, 5 Dekagr. zerlassener Butter, 3 Dekagr. Germ und zehn Dotter sehr gut absprudeln und in das Mehl mit 1 Eßlöffel voll Zucker nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz einrühren. Ist dann der Teig abgeschlagen, so wird er doppelt so viel aufgehen gelassen, dann in ein dazu bestimmtes Dalkenreindl mit Schmalz bestrichen, der Teig löffelweise in die auf dem Reindel befindlichen Schüsseln gegeben, auf beiden Seiten gelb gebacken, worauf sie mit einer eingesottenen Zwetschkenfülle u. s. w. bestrichen, ein zweites Dalkerl darauf gelegt, heiß angerichtet und mit Zucker bestreut werden.

Ordinäre Dalken.

Nachdem man 1½ Liter Mehl in einen Weidling gegeben, dann 6 Deciliter lauwarmer Milch mit 4 Dekagramm zerlassener Butter, 3 ganzen Eiern abgesprudelt und das Mehl gesalzen hat, so wird das Abgesprudelte eingerührt, der Teig recht fein abgeschlagen, doppelt so viel aufgehen gelassen und auf eine heiße mit Schmalz bestrichene Plateforme löffelweise aufgetragen, worauf selbe auf beiden Seiten gelb gebacken, mit Eingesottenem bestrichen und mit Zucker bestreut heiß zum Tisch gegeben werden.

Zwetschken-Strudeln.

25 Dekagr. Schmalz oder 35 Dekagr. Butter recht flaumig rühren, 6 Dotter und zwei ganze Eier, 4 Dekagr. Germ mit 4 Deciliter lauwarmer Milch abrühren, theilweise mit 1 Kilo Mehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Salz einrühren, den Teig sehr fein abgeschlagen und in einem Weidling gehen lassen. Wenn er aufgegangen ist, wird selber auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, ein messerrückendicker, handbreiter und blechlanger Streifen ausgewalkt, dicht mit guter Zwetschkenfülle überstrichen, zusammengerollt und auf ein mit Schmalz geschmiertes Backblech aufgelegt; worauf er nochmals etwas gehen gelassen, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, dann gelb gebacken und kalt angerichtet wird, wenn er in Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut ist. Dieses Maß gibt 6 Strudeln.

Tiroler Strudeln.

Zu diesem muß man 14 Dekagr. Butter flaumig rühren, 5 Dotter, 6 Löffel lauwarmes Obers mit 2 Dekagr. Germ abrühren, 25 Dekagr. Mehl, 1 Löffel Zucker, 1 Messerspitze voll Salz theilweise einrühren und im Weidling aufgehen lassen. Ist der Teig dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, fingerdick ausgewalkt, so wird er mit der schon vorbesagten Mandelfülle bestrichen, mit Rosinen, Weinbeeren, klein geschnittener Citronade und Orangenschalen bestreut, dann

zusammengerollt, auf ein geschmiertes Blech gelegt und nochmals etwas aufgehen gelassen, worauf er mit aufgeklopften Eiern bestrichen und wie die Vorigen zubereitet wird.

Baumwoll-Strudeln.

Zu diesen wird vorerst 1/2 Kilo Mehl in einem Weidling warm gestellt, 4 Decil. lauwarmes Obers mit 3 Dekagr. Germ und 8 Eierdottern abgesprudelt, nebst 1/2 Kaffeelöffel Salz in das Mehl eingerührt, dann sehr fein geschlagen und etwas gehen gelassen. 25 Dekagr. Butter werden flaumig abgetrieben, 14 Dekagr. Limonien-Zucker, 4 Dotter eingerührt und von 4 Klar der feste Schnee eingemischt. Hat man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, messerrückendick ausgewalkt und das vorher Abgetriebene aufgestrichen, so wird er dicht mit Zimmt bestreut, zusammengerollt und in einer dicht mit Butter ausgeschmierten Kasserole nochmals aufgehen gelassen. Zuletzt wird er mit klärisirter Butter angestrichen, blaßgelb gebacken, gestürzt, in beliebige Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut und warm angerichtet.

Germ-Kuchen.

14 Dekagramm Butter abtreiben, 5 Dotter einrühren, 2 Dekagr. Germ mit 2 Deciliter lauwarmer Milch abrühren nebst 40 Dekagr. Mehl, 1 Eßlöffel Zucker, 1/2 Kaffeelöffel Salz theilweise einrühren, den Teig aufgehen lassen, sodann in 2 Theile theilen. Jeder Theil wird dann zu einem Laibchen geformt, diese nach ihrer Größe ausgewalkt, und 1 hiervon in eine ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte große Minut-Kasserole eingelegt, ausgeglichen, der Rand fingerbreit mit aufgeklopften Eiern, die Mitte aber mit Eingesottenem bestrichen und mit der andern Platte gedeckt. So läßt man sie aufgehen, worauf sie mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit geschnittenen Mandeln und Grob-Zucker bestreut, gelb gebacken, mit Zucker bestreut und ziemlich warm servirt werden. Von dieser Massa können in einer gewöhnlichen Tortenplatte 3 verfertigt werden.

Germ-Torten.

Wenn man ½ Kilo Butter flaumig gerührt und in selbe 14 Dotter nebst 2 Löffel Vaniglie-Zucker eingerührt hat, so werden 6 Löffel lauwarmen Obers mit 2 Dekagr. Germ abgerührt, ½ Kilo Mehl, 2 Messerspitzen voll Salz, theilweise in die Butter eingerührt, etwas aufgehen gelassen und dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben. Ist dann der Teig in 4 Stücke zertheilt und 2 Tortenplatten ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so wird der in der Größe der Platten ausgewalkte Teig dareingelegt, jedoch nur 2 Blätter, der Rand fingerbreit mit aufgeklopften Eiern angestrichen, die Mitte aber mit Eingesottenem belegt. Von der anderen Hälfte werden Stangeln gemacht und darüber geflochten, mittelst eines Teigreifes das Geflochtene befestigt, nochmals aufgehen gelassen, dann mit aufgeklopften Eiern angestrichen, gelb gebacken, kalt geschnitten, mit Zucker bestreut und angerichtet.

Ordinärer Gugelhupf.

1½ Liter Mehl wird in einen Weidling gegeben, ½ Liter lauwarme Milch mit 3 Dekagr. Germ abgerührt, 5 Dotter, 1 ganzes Ei und 14 Dekagr. zerlassenes Schmalz mitsammen abgesprudelt und nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz in das Mehl eingerührt. Der daraus bereitete Teig wird dann sehr fein abgeschlagen, etwas Weinbeeren und Rosinen hineingegeben und damit eine gut ausgeschmierte, mit einem Zapfen versehene Gugelhupfform, die mit Mehl oder Semmelbröseln ausgefäht wird, halbvoll angefüllt, sodann etwas über ¾ voll aufgehen gelassen und zuerst etwas gäh, dann langsam vollkommen ausgebacken, gestürzt, mit Zucker bestreut und kalt geschnitten.

Der Versuch des Fertigbackens geschieht dadurch, daß man eine Stricknadel in den Teig einsticht; ist selbe beim Herausziehen vom Teig frei und ganz trocken, so ist er auch vollkommen gebacken.

Gebröckelter Gugelhupf.

In ½ Kilo Mehl werden auf einem Brett 25 Dekagr. Butter dareingeschnitten, mit einem Walker gut abgedrückt, mit beiden Händen abgebröselt und in einen Weidling gegeben, worauf man 4 Decil. lauwarmes Obers mit 3 Dekagr. Germ abrührt, 2 Eßlöffel voll Zucker, 6 Dotter und 2 ganze Eier gut abgesprudelt und in das Mehl nebst ½ Kaffeelöffel Salz einrührt, gut abschlägt, bis sich die Butter ganz glatt geschlagen hat, Rosinen und Weinbeeren einmischt und so wie den Obigen verfertigt.

Feiner Gugelhupf.

Nachdem man 30 Dekagr. Butter sehr flaumig gerührt, 11 Dotter und 2 Dekagr. Germ mit 3 Deciliter lauwarmen Obers abgerührt, selbes theilweise mit ½ Kilo Mehl, 2 Löffel voll Vaniglie-Zucker und von 2 Eierklar den Schnee, nebst einer Messerspitze voll Salz, 25 Dekagr. Rosinen und Weinbeeren eingerührt hat, so wird er verfertigt wie der vorige.

Kaiser-Gugelhupf.

Zu diesem muß man 25 Dekagr. Butter sehr flaumig rühren, 14 Dotter, 4 Löffel lauwarmes Obers mit 2 Dekagr. Germ abrühren, 3 Löffel Vaniglie-Zucker, 1 Messerspitze Salz, von 7 Eierklar den Schnee und zugleich mit diesem 25 Dekagr. Mehl einmischen. Ist die Gugelhupfform mit abgetriebener Butter ausgeschmiert und mit stiftlich geschnittenen Mandeln ausgelegt, so wird etwas mehr als die Hälfte mit obigem Teig eingefüllt, langsam aufgehen gelassen, langsam gebacken, dann gestürzt und dicht mit Vaniglie-Zucker bestreut.

Kommt größtentheils zu Thee oder Kaffee, kann auch seiner Feine wegen nicht gefüllt werden.

Germ-Mandeln.

Zu diesen werden nur 14 Dekagr. Butter recht flaumig abgetrieben, 8 Dotter und 1 ganzes Ei eingerührt, 2 Deciliter

lauwarmes Obers mit 2 Dekagr. Germ abgerührt, 25 Dekagr. Mehl, 3 Eßlöffel Vaniglie-Zucker, 1 Messerspitze voll Salz theilweise eingerührt, dann die Wandeln mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht und halbvoll eingefüllt. So läßt man sie aufgehen, bis die Form voll ist, worauf sie langsam gebacken, mit Vaniglie-Zucker bestreut und zum Thee gegeben werden.

Ordinäre Fasching-Krapfen.

Zur Bereitung derselben muß man 1 Kilo Mehl in einen Weidling geben, 15 Dekagr. zerlassenes Rindschmalz und 7 Deciliter lauwarme Milch mit 4 Dekagr. Germ abrühren, 6 Dotter und 1 ganzes Ei mitsammen absprudeln, in das Mehl nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz einrühren und diesen Teig sehr fein schlagen, bis er Blasen macht, worauf man denselben in einem Weidling aufgehen läßt, dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt und kleinfingerdick auswalkt. Die Hälfte muß man dann mit einem runden Ausstecher betupfen, in die Mitte der sich bildenden Kreise beliebige haselnußgroße Stückchen Eingesottenes geben und mit der andern ausgestochenen Hälfte so decken, daß die mit Mehl bestaubte Seite auf das Eingesottene kommt; darnach wird es um die Fülle herum etwas niedergepreßt, mit einem um ein Numero kleineren Ausstecher, als der erste, Krapfen ausgestochen, auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch mit der oberen Seite nach unten gelegt, mit einem lauwarmen Tuch zugedeckt und gut aufgehen gelassen. Ist dieses geschehen, so werden sie in 1 Kilo nicht gar heißes Schmalz mit der obern Seite nach unten eingelegt, zugedeckt, wie sie gelb zu werden anfangen, mittelst einer Dressirnadel schnell umgewendet; dann wird auf sie etwas geblasen, nicht mehr zugedeckt, wodurch sie einen schönen weißen Reifen in der Mitte bekommen, mittelst eines Backlöffels auf Flußpapier ausgelegt und mit Zucker bestreut.

Feine Krapfen.

½ Kilo Mehl und 10 Eier werden durch mehrere Stunden nebst dem dazu gehörigen Geschirr auf einem warmen

Orte gehalten, dann 4 Deciliter lauwarmen Obers mit 3 Dekagr. Germ abgerührt, von den Eiern die 10 Dotter und 1 Löffel voll Zucker mitsammen abgesprudelt, in das Mehl 2 Messerspitzen voll Salz und das Abgesprudelte durch ein Sieb geseiht. Ist dann der Teig, damit er feine Blasen bekommt, klein geschlagen und darin 14 Dekagr. klärisirter Butter nachgeschlagen, so wird selber sehr fein fertig geschlagen und etwas aufgehen gelassen, worauf man ihn auf ein warmes mit Mehl bestaubtes Nudelbrett herausgibt, kleinfingerdick auswalkt und wie die vorigen verfertigt.

Selbe werden mit feiner Marillen- oder Himbeer-Marmelade gefüllt.

Mittelfeine Krapfen.

Selbe werden wie die übrigen behandelt, nur kommen auf 1/2 Kilo Mehl 12 Dekagr. klärisirte Butter mit 4 Deciliter lauwarmer Milch und 3 Dekagr. abgerührter Germ und sechs Eierdotter, die mitsammen abgesprudelt, in das etwas gesalzene Mehl hineingeseiht, eingerührt und sehr fein geschlagen, auch im Weidling etwas aufgehen gelassen, dann verfertigt werden wie die übrigen.

Waffelkrapfen mit Germ.

1/2 Kilo Butter flaumig rühren, 24 Dotter, 1 Löffel Zucker, 1/2 Kaffeelöffel Salz, 24 Löffel Mehl, 24 Löffel lauwarmen Obers mit 2 Dekagr. Germ abrühren, in die Butter einrühren, 1 Stunde aufgehen lassen und von 8 Klar den festen Schnee leicht einmischen.

Sodann wird das Waffeleisen heiß gemacht, mit warmen Rindschmalz ausgeschmiert, ein Anrichtlöffel voll Teig hineingegeben, worauf das Eisen zugemacht, auf beiden Seiten die Waffelkrapfen in dem Windofen gelb gebacken, beschnitten und herausgenommen, dann mit Zucker bestreut werden. Bei dem äußern Rande drängt sich gewöhnlich etwas Teig heraus, dieser muß also, bevor das Eisen aufgemacht wird, weggeschnitten werden.

Feiner Kaiserschmarren.

Nachdem man in 14 Dekagr. fein abgetriebene Butter 8 Löffel Mehl, 8 Dotter, 8 Löffel Zucker, 4 Deciliter Obers eingerührt und von 8 Klar den festen Schnee, Zimmt, Weinbeeren und Rosinen eingemischt, werden ½ Stunde vor dem Gebrauche in einer flachen breiten Kasserole 7 Dekagr. klärisirter Butter heiß gemacht, dieser Teig eingegossen, dann in die Röhre gestellt, darin gelb gebacken, klein zerstoßen und mit Zucker und Zimmt bestreut angerichtet.

Gewöhnlicher Kaiserschmarren.

8 Eßlöffel Mehl mit 4 Deciliter Obers, 6 Eierdottern 1 Löffel Zucker, ½ Kaffeelöffel Salz abrühren, von 6 Klar den festen Schnee leicht einmischen, mit 10 Dekagr. Butter, wie den vorigen backen und anrichten.

Mehlschmarren.

½ Liter Mehl in einen Weidling geben, mit 8 ganzen Eiern, ½ Liter Milch, 1 Eßlöffel Salz sehr fein abrühren, mit 14 Dekagr. Schmalz heiß wie vor backen und anrichten.

Milchrahmschmarren.

Wenn man 10 Löffel Mehl mit 6 Dottern, 4 ganzen Eiern, ½ Liter Milchrahm, 1 Löffel Zucker, etwas Zimmt und Salz sehr fein abgerührt hat, so wird es mit 7 Dekagr. klärisirter Butter wie vor gebacken und angerichtet.

Mandelschmarren.

14 Dekagr. Butter flaumig rühren, 7 Dekagr. abgezogene, feingestoßene Mandeln, 8 Dotter, 14 Dekagr. Mehl, 8 Löffel Zucker, ½ Liter Obers einrühren, von 8 Klar den festen Schnee leicht einmischen, mit 10 Dekagr. klärisirter Butter backen und anrichten.

Diese Gattungen Schmarren dürfen erst eine starke Viertelstunde vor dem Anrichten in die Röhre gegeben werden.

Kipfelschmarren.

Zuerst müssen 8 Kipfel fein blattlig geschnitten, mit 4 Deciliter Milch genetzt, dann 2 Deciliter Milch mit 5 ganzen Eiern, 1 Löffel Zucker und etwas Zimmt abgesprudelt, über die geweichten Kipfel gegeben und gut durcheinander gemischt werden. Hat man sie dann in 14 Dekagr. heißes Rindschmalz eingelassen, so werden sie auf der Maschine gelb abgedünstet und mit Zucker bestreut.

Semmelschmarren.

Hiezu 6 Semmeln blattlig schneiden, ½ Liter Milch mit 4 ganzen Eiern, 2 Eßlöffel Mehl, nebst ½ Löffel Salz glatt abrühren, die Semmeln mit 2 Deciliter Milch netzen, mit dem Abgerührten gut mischen, in 14 Dekagr. Schmalz wie die vorigen abdünsten, daß selber schöne Krusten bekommt, mit Zucker und Zimmt bestreuen und anrichten.

Griesschmarren mit Eiern.

1 Liter Gries wird in einem Weidling mit 6 Dottern gut mit beiden Händen abgetrieben, mit 1½ Liter kalter Milch gut abgerührt, 2 Deciliter Milchrahm, 1 Eßlöffel Salz und 2 Löffel Zucker eingerührt, durch 2 Stunden geweicht und dann in 25 Dekagr. heiße klärisirte Butter eingegossen. Hier läßt man ihn durch 1 Stunde gelb ausdünsten, gibt einige Minuten vor dem Anrichten 1 Deciliter Milch darüber, damit er recht saftig ist, worauf man ihn mit Zucker und Zimmt bestreut und anrichtet.

Griesschmarren ohne Eier.

1½ Liter Gries wird mit 17 Decil. kalter Milch und 1 Löffel Salz abgerührt, durch 2 Stunden geweicht, in 25 Dekagr. heißes Schmalz eingegossen und wie der vorige verfertigt.

Erdäpfelschmarren.

Wird eine beliebige Quantität Erdäpfel ½ Stunde vor dem Gebrauche kochen gelassen, noch heiß sehr fein blattlig

geschnitten, in mit Zwiebeln geröstete Butter gegeben, darein gesalzen, gelb abgedünstet und gleich angerichtet.

Gelinder Sterz.

Ein braunes Mehl wird in einer Kasserole gesalzen und sehr heiß gerührt, zugleich in selbes eine Grube bis auf den Kasserol-Boden gemacht und in diese sehr gut kochendes Wasser gegossen; sodann wird von der Seite das Mehl über das Wasser gehäuft, so einige Minuten kochen gelassen, dann gut durcheinander gerührt und mit kochendem Wasser nachgeholfen. Auf diese Art wird es zu einem festen ganzen Klumpen gebildet, mit einer Schmarrenschaufel sehr klein zerstoßen, mit sehr heißem Schweinfett oder geschnittenem Speck überbrennt, abgedünstet und angerichtet.

Nudeln mit Parmesan-Käse.

Wenn man den messerrückendick ausgewalkten Nudelteig in kurze Nudeln nach Verhältniß der Dicke geschnitten, in kochendem Salzwasser abgekocht und in frisches reines Wasser gegeben hat, so werden sie gleich abgeseiht, in heißer Butter heiß werden gelassen, dann gesalzen und beim Anrichten mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut.

Nudeln mit Gries.

Diese muß man abkochen, abseihen und abwässern, dann etwas Gries in heißes Schmalz geben, resch, jedoch nicht gelb rösten lassen und mit einem Löffel kalter Milch abschrecken. In dieses werden die Nudeln gegeben, gesalzen, etwas geröstet und angerichtet.

Von demselben Teig und auf selbe Art werden die Fleckchen mit Gries verfertigt, nur daß selbe in Fleckchen geschnitten sind.

Nudeln mit Mohn.

Die Nudeln wie die vorigen zubereitet, mit etwas trockenem Mohn und Zucker bestreuen und gleich anrichten.

Nudelkanzel.

Die Nudeln werden wie bekannt abgekocht, in zerlassene Butter gegeben, in eine gut ausgeschmierte Sturzkasserole eingefüllt, gelb gebacken, gestürzt und zu Tische gegeben.

Ausgedünstete Nudeln.

Um selbe gut zu bereiten, muß man 7 Decil. Mehl, 5 Dekagr. Butter, etwas Salz, 3 ganze Eier, 2 Dotter mit etwas Milch zu einem Nudelteig kneten, messerrückendick auswalken, daraus Nudeln schneiden, diese in 2 Liter kochender Milch, 14 Dekagr. frisches Rindschmalz, 1 Handvoll gestoßenen Zucker geben, mit einem Kaffeelöffelstiel rühren, damit sie nicht aneinander kleben. Hat man sie so dick ankochen gelassen, so werden sie in einer flachen Kasserole in die Röhre gestellt, mit einer Schmarrenschaufel behutsam gehoben, gelb abgedünstet, mit Zucker und Zimmt bestreut, dann angerichtet.

Ausgedünstete Mohnnudeln.

In 7 Decil. kochender Milch wird man 4 Löffel voll Gries einkochen, aufkochen lassen, darein 10 Dekagr. Butter, 1/2 Kilo Mehl und etwas Salz einrühren, wie einen Brandteig rühren und selben auf ein Brett herausgeben. Sind dann davon sehr kleine Nudeln geformt und in ein Stück zerlassene Butter gegeben, so werden sie dicht mit gestoßenem Mohn und Zucker bestreut und angerichtet. Die Nudeln werden nicht gewalkt, sondern kleine Stückchen Teig genommen und mit dem Ballen geschupft.

Erdäpfelnudeln.

Mit 1 1/2 Liter heißpassirter Erdäpfel werden 7 Decil. Mehl abgetrieben, mit 2 ganzen Eiern und 1 Löffel voll Salz zu einem feinen Teig geknetet und wie oben Nudeln davon geformt, welche man in bedeutend viel Salzwasser abkocht, wenn sie schwimmen, mehreremale taucht, dann abseiht,

in ein frisches Wasser gibt, sodann sie von hieraus sogleich abseiht; wenn unterdessen Semmelbröseln oder Gries in Butter geröstet ist, so werden die Nudeln dareingegeben, gesalzen, ein wenig abgedünstet und angerichtet.

Sie können auch ohne Eier gemacht werden, nur muß dann mehr Mehl beigesetzt werden.

Ausgedünstete Erdäpfelnudeln.

Aus 1/2 Kilo Mehl, 3/4 Kilo passirten Erdäpfeln, 1 Dotter, 2 ganzen Eiern, etwas Salz werden wie oben Nudeln verfertigt, selbe in 1 Liter kochender Milch nebst 14 Dekagr. Butter eingekocht, dick ankochen gelassen, dann in eine andere Kasserole gegeben, wo sie hierauf in der Röhre trocken ausgedünstet und mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

Milchnudeln.

Von 2 Eiern und 1/2 Liter Mehl einen Nudelteig machen und walzen, etwas salzen, dann Nudeln schneiden, selbe in 1 1/2 Liter kochender Milch mit 7 Dekagr. Butter und 7 Dekagr. Zucker einkochen, ziemlich dick ankochen lassen und beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Ausgedünstete Regenwürmer-Nudeln.

Wenn man von 7 Decil. Mehl, 6 Dottern, etwas Milchrahm und Salz einen gewöhnlichen Nudelteig gemacht, diesen 1 Stunde rasten gelassen, dann regenwürmerlange und ähnliche Nudeln davon mit dem Ballen geformt hat, so werden selbe in 1 1/2 Liter kochender Milch nebst 7 Dekagr. Butter und einer Handvoll gestoßenem Zucker ausgekocht, wie bekannt in der Röhre ausgedünstet und angerichtet. Sie können jedoch auch vom Brandteig verfertigt werden.

Maccaroni mit Käse.

Diese werden in Stücke gebrochen, 1/4 Stunde in Salzwasser gekocht, dann in kaltes Wasser gegeben, nach einer Viertelstunde abgeseiht, in heißer Butter heiß werden gelassen, dann mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut und angerichtet.

Maccaroni auf französische Manier

werden so wie die obigen abgekocht, dann mit einem Theile aufgelöster Glace und geriebenem Parmesan-Käse gemischt, in einem Timbal angerichtet, mit Käse bestreut und zugedeckt.

Maccaroni mit Beschamele und Parmesan-Käse.

Auch diese werden wie die vorigen zubereitet, in der zerlassenen Butter kalt werden gelassen, hierauf eine gute Einmachsauce mit Obers zu einer Beschamele eingekocht, mit einigen Eierdottern legirt und etwas Parmesan-Käse in selbe eingemischt.

Nun wird eine Porzellain-Schüssel mit Butter ausgeschmiert, ein Theil von Beschamele darauf gestrichen, darauf ein Theil Maccaroni, so zweimal wiederholt, daß es eine erhabene Form bekommt, dann abermals mit Beschamele überzogen, dicht mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, und zerlassene Butter löffelweise darüber gegeben. Sind sie dann 1/4 Stunde in der Röhre gestanden, daß sie eine Kruste bekommen, so werden sie mit der Schüssel zu Tische gegeben.

Maccaroni mit Schinken.

Nachdem man 25 Dekagr. Maccaroni wie vor bekannt abgekocht, mit Butter abgeschmalzen und kalt gestellt hat, so wird 1/2 Kilo gekochter Schinken fein geschnitten, 4 Deciliter Milchrahm mit 3 Dottern abgerührt, die Maccaroni und Schinken dareingegeben und gut durchgemischt, worauf man den Boden einer gut ausgeschmierten Sturz-Kasserole mit einem von Maccaroni geflochtenen Gitter belegen, den Rand aber mit Streifen verzieren, die Masse einfüllen, gute 3/4 Stunden backen, stürzen und zu Tische geben muß.

Brösel-Fleckeln.

Hierzu wird der gewöhnliche Strudelteig sehr fein ausgewalkt, daraus große Fleckeln im Quadrat mit einem Krapfenradel verfertigt, in Salzwasser abgekocht, abgeseiht

und in Butter gelb geröstete Semmelbröseln gegeben, worin sie etwas geschwungen und dann angerichtet werden.

Schinken-Fleckerl.

Man walkt von einem Ei einen Nudelteig fein aus, schneidet daraus Fleckerl größer wie die obigen, gibt sie in heiße Butter, salzt selbe und läßt sie auskühlen. Sodann muß man ½ Kilo Schinken, welcher zuvor gekocht ist, sehr fein schneiden, 4 Decil. Milchrahm mit 4 Dottern abrühren, den Schinken darein geben und die Fleckerln einmischen, dann eine Sturz-Kasserole dicht mit Butter ausschmieren, mit groben Bröseln ausfähen, die Fleckerln einfüllen, langsam durch ¼ Stunde backen, zuletzt stürzen und zu Tische geben.

Holzhacker-Nockerln.

Nachdem man 1 ½ Liter Mehl in einem Weidling mit 1 Löffel voll Salz, 3 ganzen Eiern und Milch zu einem Teige abgerührt und selben fein abgeschlagen hat, so wird er auf ein naßgemachtes kleineres Brett herausgegeben, mit einem Messer nach beliebiger Größe in kochendes Salzwasser Nockerln eingeschnitten und gut ausgekocht, worauf man sie in kaltes Wasser gibt, abseiht und in heiße Butter einlegt.

Selbe werden als Garnirung zu Fleischspeisen oder als Speise für sich gegeben; wo dann 4 ganze Eier mit 2 Decil. Milchrahm abgesprudelt, und darüber gegeben, und selbe ¼ Stunde zugedeckt dünsten gelassen werden.

Milchrahm-Nockerln.

7 Decil. Mehl, 5 Deciliter Milchrahm mit 6 Dottern und 1 Eßlöffel Salz absprudeln, einrühren, den Teig fein schlagen, mit einem Löffel in kochendes Salz-Wasser schön geformte Nockerln einlegen, zugedeckt kochen, dann selbe abseihen, auf eine Schüssel geben und mit Butter und Semmelbröseln überbrennen.

Selbe können zu Garnirungen der Paprika-Hühner und schwäbischen Rostbraten genommen werden.

Schinken-Strudeln.

Von 7 Decil. Mehl muß man einen Strudelteig machen, selben ausziehen, mit zerlassener Butter bestreichen, 1/2 Kilo feingeschnittene Schinken mit 8 Dottern und 7 Decil. Milchrahm abrühren und auf den ausgezogenen Teig aufstreichen. Ist er dann zusammengerollt und in eine Schnecke eingedreht, so wird er in eine mit Butter beschmierte Kasserole eingesetzt, mit zerlassener Butter bestrichen, 1/2 Stunde gebacken, dann angerichtet.

Kraut-Strudeln.

Zu diesen werden 2 Häuptel Kraut von den Rippen befreit, sehr fein geschnitten, dann in 14 Dekagr. Butter etwas feingeschnittene Zwiebeln gelb geröstet, das Kraut darin etwas gedünstet, gesalzen und ausgekühlt.

Nun wird von 7 Decil. Mehl ein gewöhnlicher Strudelteig gemacht, ausgezogen, mit Butter bestrichen, das gedünstete und ausgekühlte Kraut darübergegeben, mit Semmelbröseln bestreut, dann zusammengerollt und wie die vorigen gebacken.

Abgebrannte Griesstrudeln.

Die Bereitung derselben geschieht auf folgende Art:

Von 7 Decil. Mehl wird ein gewöhnlicher Strudelteig gemacht und rasten gelassen.

In 14 Dekagr. heißem Schmalz wird feingeschnittene Zwiebel geröstet, in ein 1/2 Liter Gries 2 Deciliter Bröseln gemischt und etwas geröstet, in 4 Deciliter kochenden Salz-Wasser grüne Petersilie blanchirt, damit der Gries überbrennt, gut durcheinander gerührt und ausgekühlt.

Ist der Teig wie bekannt ausgezogen, ein handbreiter Rand mit Eiern bestrichen und die Mitte mit dem überbrannten Gries bestreut, so wird selber gegen die mit Eiern angestrichene Seite zusammengerollt, mit einem Kochlöffel fingerlange Strudeln abgedrückt, selbe in Petersilie-Wasser abgekocht und mit einem Packlöffel herausgenommen, worauf sie

mit in Schmalz gerösteten nudelartig geschnittenen Zwiebeln überbrennt und angerichtet werden.

Semmel-Strudeln.

In 14 Dekagr. heißem Schmalze wird feingeschnittene Zwiebel gelb geröstet, 7 Decil. Semmelbröseln mitgeröstet und auskühlen gelassen.

Ebensoviel Teig wie vorher wird ausgezogen, mit Eiern bestrichen und mit den Semmelbröseln bestreut, dann 1 Decil. Milchrahm mit 2 Eierdottern abgesprudelt, über die gerösteten Semmelbröseln löffelweise gegeben, sonst wie die vorigen verfertigt.

Milchrahm-Strudeln.

Wenn man 14 Dekagramm Butter abgetrieben, darein 8 Eierdotter, 10 Dekagr. Geruch-Zucker und 7 Decil. guten Milchrahm eingerührt hat, so wird von 6 Klar der feste Schnee, ½ Kaffeelöffel Salz und 1 Messerspitze voll Zimmt eingemischt.

Von 7 Decil. Mehl wird der Strudelteig wie gewöhnlich gemacht, rasten gelassen und ausgezogen. Ist dann die Fülle aufgestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln und geputzten Weinbeeren bestreut und sehr leicht zusammengerollt, so wird der Teig in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole eingelegt, oben mit zerlassener Butter bestrichen, und entweder trocken gebacken, oder wenn er halb gebacken ist, 4 Deciliter kochende mit Zucker gemischte Milch darübergegeben und fertig gebacken, dann mit Zucker bestreut.

4 Decil. gekochte mit 2 Eierdottern, Zucker und Zimmt abgesprudelte Milch wird mit einer Sauciere beigesetzt.

Abgetriebene Griesstrudeln.

Zu diesen muß man 15 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 5 ganze Eier, 3 Decil. Milchrahm und 4 Deciliter Gries einrühren, und die Fülle auf das obige Quantum ausgezogenen Teiges aufstreichen, dann mit 2 Decil. weißen in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreuen, leicht zusammen-

rollen, so wie die obigen verfertigen und mit Butter und Semmelbröseln überziehen.

Süße Griesstrudeln.

In 10 Dekagr. abgetriebene Butter werden 3 Dotter, 14 Dekagr. Geruch-Zucker, 4 Decil. Milchrahm und 1 Decil. Gries eingerührt, von 3 Klar der Schnee und etwas Zimmt leicht eingemischt, und von 7 Decil. Mehl ein gewöhnlicher Strudelteig gemacht, welcher ausgezogen, die Fülle daraufgegeben und 14 Dekagr. gereinigte Rosinen darübergerstreut werden. Ist er dann leicht zusammengerollt und eingedreht, mit zerlassener Butter überzogen, so wird er 1/4 Stunde gebacken, sodann 1/2 Liter gekochte und gezuckerte Milch darüber gegeben, sonach 1/4 Stunde gebacken, dann mit Zucker bestreut und angerichtet.

Topfen-Strudeln.

Zur Bereitung derselben muß man 14 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 40 Dekagr. passirten Topfen, 6 Dotter, 10 Dekagr. Geruch-Zucker, 4 Decil. Milchrahm, etwas Salz und Zimmt einrühren und von 6 Klar den Schnee leicht einmischen.

Hat man von 7 Decil. einen gewöhnlichen Strudelteig gemacht, selben ausgezogen, die Fülle darauf gestrichen und mit 14 Dekagr. geputzte Weinbeeren bestreut, so muß man ihn leicht zusammenrollen, wie oben, aber trocken backen und mit Zucker bestreut anrichten. Eine mit 2 Dottern, Zucker und Zimmt gesprudelte Milch wird dazu servirt.

Mandel-Strudeln.

Nachdem 7 Dekagr. Butter abgetrieben sind, werden 10 Dekagr. abgezogene Mandeln mit einem Eierklar fein gestoßen, nebst 10 Dekagr. Geruch Zucker, 6 Dotter, 2 Decil. Milchrahm in die Butter eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt und auf das bekannte Quantum ausgezogenen Teiges diese Fülle aufgestrichen, worauf man den Teig zusammenrollt, in eine geschmierte flache Kasserole einlegt, mit zer-

lassener Butter überzieht, dann ¼ Stunde backt, 4 Deciliter gekochte, gezuckerte Milch darüber gibt und nochmals etwas backen läßt.

Krebs-Strudel.

Zu 7 Dekagramm abgetriebener Krebs-Butter werden 10 Dekagramm abgezogene, mit einem Eierklar feingestoßene Mandeln, nebst 10 Dekagr. Zucker, 6 Dotter und 2 Decil. Milchrahm eingerührt und von 4 Klar der feste Schnee leicht eingemischt. Ist das bekannte Quantum Teiges ausgezogen und mit der Fülle bestrichen, so werden feingeschnittene Krebsschweifchen und Scheeren darübergestreut, der Teig leicht zusammengerollt, in eine mit Krebs-Butter ausgeschmierte Kasserole eingelegt und in der Röhre einige Minuten anziehen gelassen, worauf man 2 Deciliter gekochte, gezuckerte Milch darüber gibt, selbe mit Zucker bestreut, anrichtet und eine mit 2 Dottern abgesprudelte gezuckerte Milch beisetzt.

Erdäpfel-Strudeln.

Wenn 15 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben und in selbe 25 Dekagr. heißpassirte Erdäpfel, 6 Dotter, 10 Dekagr. Limonie-Zucker, 1 Messerspitze voll Zimmt, ½ Kaffeelöffel Salz und 2 Decil. Milchrahm eingerührt, dann von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt ist, so wird diese Fülle auf den von 7 Decil. Mehl gemachten und ausgezogenen Strudelteig aufgestrichen, darüber 14 Dekagramm gereinigte Weinbeeren, 14 Dekagr. Rosinen gegeben, der Teig leicht zusammengerollt und in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole eingelegt. Hier wird er mit zerlassener Butter überzogen, ¼ Stunde gebacken, 4 Deciliter gezuckerte Milch darüber gegossen, fertig gebacken und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Chocolade-Strudeln.

Man bereitet zuerst eine Fülle, und zwar auf folgende Art: 14 Dekagr. Butter werden flaumig zerrührt, 10 Dekagr. abgezogene Mandeln sehr fein mit einem Klar gestoßen, selbe

nebst 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker, 8 Dottern, 14 Dekagr. geriebener Chocolade in die Butter eingerührt, von 9 Klar der Schnee und einige Löffel Obers eingemischt. Diese Fülle nun wird auf den von 7 Decil. Mehl ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Nudelteig aufgestrichen, der Teig leicht zusammengerollt und so wie der obige gebacken, sodann eine mit Vaniglie-Zucker gesprudelte Milch dazu servirt.

Reis-Strudeln.

Hat man 25 Dekagr. Reis heiß ausgewaschen, einige Minuten in heißem Wasser blanchirt und abgeseiht, so wird selber in 1 Liter kochender Milch langsam dick ankochen gelassen, 1/2 Kaffeelöffel Salz und 14 Dekagr. Butter darein gegeben und dann kalt gestellt, worauf man 8 Dotter, von 8 Klar den Schnee, eine Messerspitze voll Salz und 14 Dekagr. Geruch-Zucker leicht einmischt. Sodann wird der von 7 Decil. Mehl ausgezogene, mit Butter bestrichene Strudelteig mit der Fülle belegt, 14 Dekagr. geputzte Weinbeeren, 14 Dekagr. Rosinen darüber gestreut und wie die vorigen verfertigt und angerichtet.

Auflauf-Strudeln.

Zu selben müssen 4 Eßlöffel Mehl mit 4 Decil. kalter Milch abgerührt werden, am Feuer gerührt, bis die Milch kocht, dick ankochen gelassen, dann auf einem Teller ausgekühlt. Dieses Koch wird dann in 14 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 6 Dottern und 14 Dekagr. Geruch-Zucker eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, die Fülle auf den von 7 Decil. Mehl verfertigten und ausgezogenen Strudelteig, welcher mit Butter bestrichen ist, aufgestrichen, zusammengerollt, gebacken und angerichtet.

Aepfel-Strudeln.

Der von 7 Decil. Mehl verfertigte und ausgezogene Strudelteig wird mit in 25 Dekagr. Butter gerösteten und ausgekühlten 2 Decil. Semmelbröseln löffelweise bestrichen, darauf blattlig oder würflig geschnittene Maschanzger-, Rosen-

oder Ranette-Aepfel gegeben, dicht mit Zucker, Weinbeeren, Rosinen und etwas Zimmt bestreut, darauf der Teig zusammengerollt, in eine dicht mit Butter ausgeschmierte flache Kasserole eingelegt, mit zerlassener Butter überzogen, durch ½ Stunde kühl gelb gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Französische Strudeln.

Zuerst muß man von 7 Decil. Mehl gewöhnlichen Strudelteig verfertigen und sehr fein ausziehen.

Sind dann 7 Dekagr. Butter abgetrieben, 4 Dotter, 14 Dekagr. Geruch-Zucker, 4 Decil. Milchrahm in selbe eingerührt und von 3 Klar der Schnee leicht eingemischt, so wird der Teig mit dieser Masse sehr fein bestrichen, dicht mit würflig geschnittenen Aepfeln bestreut, darüber eine aufgelöste Himbeer-Marmelade löffelweise gegeben, der Teig zusammengerollt, und wie der vorige gebacken, so auch angerichtet.

Italienische Strudeln.

Zu diesen werden auch 4 Dotter, 14 Dekagramm Geruch-Zucker und 4 Deciliter Milchrahm in 7 Dekagramm abgetriebene Butter eingerührt, so wie von 3 Eierklar der Schnee leicht eingemischt und diese Fülle auf den fein ausgezogenen Strudelteig aufgestrichen; dieses mit etwas würflig geschnittenen Orangen, von Körnern ausgelösten, nudlig geschnittenen großen Rosinen, sehr fein stiftlig geschnittenen Mandeln, fein geschnittener Citronade und nudelartig geschnittenen Feigen bestreut.

Ist dieses geschehen, so wird der Teig zusammengerollt, kühl, schön gelb gebacken und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Topfen-Strudeln.

Ein weicher Nudelteig wird ausgewalkt, mit Eiern angestrichen, 7 Dekagr. Butter abgetrieben, 14 Dekagr. passirten Topfen, 4 Dotter, 1 ganzes Ei, einige Löffel voll Milchrahm und etwas Salz in diese Butter eingerührt und davon auf die Hälfte des ausgewalkten Teiges Häufchen gemacht. Die

andere Hälfte wird nun überschlagen, um den Topfen herum niedergepreßt und abgeradelt, die Stückchen in Salzwasser abgekocht, behutsam mittelst eines Backlöffels herausgenommen, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln überbrannt und angerichtet.

Zwetschken-Taschelн.

Werden wie die obigen verfertigt, aber nur mit einer Zwetschken-Fülle statt des Topfens gefüllt.

Zwetschken-Knödeln.

In 7 Decil. Mehl 3 Eier, etwas Milch und Salz einrühren, sehr fein wie einen Strudelteig bearbeiten, davon Stückchen abnehmen, damit sehr reife Zwetschken fein überziehen, in kochendem Salzwasser abkochen, abseihen und mit Butter und Semmelbröseln überbrennen.

Topfen-Knödeln.

Hat man dazu 14 Dekagr. Butter abgetrieben, 1 Kilo Topfen, 6 ganze Eier, Salz und 7 Decil. Mehl eingerührt, so werden daraus Knödeln in mittlerer Größe geformt, in sehr wenig gesalzenem, kochenden Wasser abgekocht, bis selbe noch einmal so groß werden, dann mittelst eines Seihlöffels herausgenommen, auf einer Schüssel mit geriebenem Lebzelten und Zucker bestreut, mit heißer Butter überbrannt. Sie können auch statt des Zuckers und Lebzelten mit in Butter gerösteten Semmelbröseln überzogen werden.

Salzburger Nockerln.

Man macht von 25 Dekagr. Mehl einen gewöhnlichen Brandteig, füllt selben in eine mit einem fingerdicken Anstecker belegte Spritze, gibt 1/4 Stunde vor dem Anrichten in eine flache Kasserole 1 Liter Obers. Wenn dieses kocht, werden die Nockerln eingeschnitten, kochen gelassen und dabei mehrmalen die Kasserole geschwungen.

Einige Löffel von diesem Obers werden mit 4 Dottern und 10 Dekagr. Vaniglie-Zucker gesprudelt, über die Nockerln

gegeben, die Kasserole etwas geschwungen und in der Röhre einige Minuten eingehen gelassen. Ist die Anricht-Schüssel mit Schmankerln belegt und darauf die Hälfte von den Nockerln gegeben, so wird abermals eine Lage Schmankerln und darauf die übrigen Nockerln gelegt, worauf sie dicht mit Zucker bestreut, mit einer glühenden Glacirschaufel glacirt und mit Schmankerln bedeckt werden.

Schnee-Nockerln.

Von 12 Eiweiß wird ein sehr fester Schnee geschlagen, darin etwas Zucker gegeben, daraus mit einem Eßlöffel Nockerln in kochendes Obers eingelegt. Wenn sie abgekocht sind, werden sie auf ein Sieb zum Ablaufen gegeben; 4 Deciliter von diesem Obers werden mit 10 Dekagramm Vaniglie-Zucker und 6 Dottern abgesprudelt, ein Theil von dieser Crême auf eine mit Butter geschmierte Schüssel, und darauf die Nockerln gegeben und so wiederholt verfahren, bis die Schüssel voll ist, worauf selbe in die Röhre gestellt, die Nockerln etwas überbacken und sammt der Schüssel zu Tische gegeben werden.

Schmankerl-Koch.

6 Eßlöffel Mehl muß man mit 1½ Liter kalten Obers und 2 Löffeln voll Zucker abrühren und am Feuer so lange rühren, bis das Mehl gut verkocht ist. Ein Theil davon wird zu Schmankerln verwendet und zwar auf ein mit Butter bestrichenes Blech messerrückendick aufgestrichen, gelb gebacken, hierauf der überflüssige Teig abgenommen, glatt gestrichen, mit Butter überfahren, bis sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. Dann werden sie herabgeschnitten, der Boden einer Anricht-Schüssel damit belegt, darüber das Koch und so zweimal wiederholt verfahren, die letzte Lage mit Zucker bestreut und mittelst einer glühenden Glacir-Schaufel glacirt und mit Schmankerln, welche in Düten geformt sind, bedeckt.

Milch-Reis.

Man läßt 1 Liter kuhwarme Milch kochen, gibt dann 7 Dekagr. Butter, 7 Dekagr. Zucker, 1 Messerspitze voll Salz,

nebst 14 Dekagr. gut ausgewaschenen und abgelaufenen Reis darein, läßt ihn dick ankochen, worauf er auf einer dazu bestimmten Schüssel angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut wird.

Gries-Koch.

Zu 1 Liter kuhwarmer kochender Milch werden 7 Dekagr. Zucker, 1 Messerspitze voll Salz und 2 Decil. Gries gegeben, dick ankochen gelassen, angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Hirsebrei in der Milch.

Wenn man 4 Decil. Hirse heiß ausgewaschen, abgeseiht und selbe in 2 Liter kochende Milch mit 14 Dekagr. Butter, 14 Dekagr. Zucker, 1 Messerspitze voll Salz gegeben, und dick ankochen gelassen hat, wird der Boden einer Schüssel dicht mit Lebzelten bestreut, der Hirsebrei darauf angerichtet und mit geriebenem Lebzelten bestreut.

Gries-Nockerln in der Milch.

In 18 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden 1 Eßlöffel voll Wasser, 3 ganze Eier, 3 Dotter, 1/2 Kaffeelöffel voll Salz und 4 Deciliter Gries eingerührt, eine Stunde anziehen gelassen, dann mittelst eines Eßlöffels in 2 Liter kochender Milch Nockerln eingelegt, welche man aufkochen läßt, dann in die Röhre stellt, daß sie oben etwas gelblich werden, sodann anrichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Gries-Schöberln.

Hiezu muß man 21 Dekagr. Butter abtreiben, 6 Dotter, 1/2 Kaffeelöffel Salz und 2 Deciliter Gries einrühren, von 6 Klar den Schnee einmischen, eine flache Kasserole dicht mit Butter ausschmieren und den Teig 3 Finger dick auffüllen. Ist er dann in der Röhre gelb gebacken, so wird er gestürzt, auskühlen gelassen, in nette Vierecke geschnitten, diese in eine Kasserole gegeben und darüber 1 1/2 Liter gezuckerte kalte Milch gegossen, worauf sie in der Röhre 1/4 Stunde gekocht, dann mit Zucker und Zimmt bestreut angerichtet werden.

Zimmt-Gerstel.

Von einem Ei wird ein geriebenes Gerstel gemacht, in 5 Deciliter kochendes Obers eingekocht, dick ankochen gelassen, dann 2 Eierdotter und etwas Salz eingerührt, auf einem mit Mehl bestaubten Brett mittelst eines Walkers auseinander gedrückt und mit einem Krapfenstecher ausgestochen. Dieses Ausgestochene wird in aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln panirt, in heißem Schmalze gäh gebacken, in einer Kasserole der Boden damit belegt, darüber Zucker und Zimmt gestreut und so wiederholt verfahren, bis die Kasserole ganz voll ist, worauf dann 7 Decil. kochendes Obers darüber gegeben, selbes in der Röhre aufkochen gelassen, mit Zimmt und Zucker bestreut und angerichtet wird.

Reisreifen mit Aepfelpürée.

Wenn man Reis mehrmalen heiß ausgewaschen, selben in 1/2 Liter kochenden Obers nebst 3 Dekagr. Butter, 7 Dekagr. Vaniglie-Zucker und 1 Messerspitze voll Salz dick einkochen gelassen hat, wird es in eine mit Butter ausgeschmierte Reifenform eingefüllt, gut zusammengedrückt, auf eine Anricht-Schüssel gestürzt, die Mitte desselben mit einem Aepfelpürée belegt, mit Zucker bestreut und mit einer Glacir-Schaufel glacirt.

Limonie-Gerstel mit spanischer Wind-Kruste.

Von einem Ei wird ein geriebenes Gerstel gemacht, in 5 Deciliter kochender Milch dick ankochen gelassen, 7 Dekagr. Butter eingerührt, kalt gestellt und 7 Dekagr. Limonien-Zucker, 4 Dotter nebst dem Schnee von 2 Eierklar leicht eingemischt. Hierauf wird diese Masse auf eine mit Butter ausgeschmierte Porzellain-Schüssel gelegt, 3/4 Stunden vor dem Anrichten in einer sehr abgekühlten Röhre gebacken, wenn es oben etwas trocken ist, mit dem Schnee von 3 Klar und 10 Dekagr. Zucker gemischt, schön gleich überzogen, ein Kreuzschnitt darüber gemacht, dann langsam vollkommen gebacken und angerichtet.

Gebackene Fridatten.

Hiezu muß man 2 Decil. Mehl mit einem Seidel kalter Milch abrühren, 3 ganze Eier und etwas Salz einrühren, eine heiße Fridatten-Pfanne mittelst eines Federpinsels, welcher in Rindschmalz getunkt ist, bestreichen, einige Löffel von diesem Teige darauf geben und damit die ganze Pfanne überziehen. Wenn es auf der einen Seite gelb zu werden anfängt, wird es mit einem Messer in der Mitte gefaßt, umgewendet, ebenfalls gelb gebacken und dann zum Gebrauch genommen.

Schinken-Melonen mit Fridatten.

Von voriger Masse werden Fridatten-Fleckerln verfertigt und mit diesen eine geschmierte Melonenform ausgefüttert.

In 10 Dekagr. abgetriebene Butter werden 4 Dotter, 4 Deciliter Milchrahm, ½ Kilo feingeschnittene Schinken und von 3 Klar der Schnee eingemischt, auf die Fridatten gestrichen, darüber abermals eine Fridatte und so wiederholt voll aufgefüllt, worauf sie zugedeckt, gebacken, gestürzt und zu Tische gegeben werden.

Die Form hiezu kann auch mit Butterteig gefüttert werden, dann werden aber die Fridatten nudlig geschnitten, mit der Schinken-Masse gemischt und wie oben eingefüllt.

Fridatten-Pudding.

Wenn man von der vorgesagten Fridatten-Masse Fridatten-Fleckerln verfertigt, nudlig geschnitten und in eine beliebige mit Butter ausgeschmierte Form eingefüllt hat, wird darüber 4 Decil. Obers mit 8 Eierdottern, 25 Dekagr. Zucker und etwas Zimmt abgesprudelt gegeben, ¾ Stunden im Dunst gesotten und gestürzt. Dann wird entweder ein Chaudeau oder 7 Dekagr. Salse mit 7 Dekagr. Zucker, von 2 Klar der Schnee zu einem festen Schaum gerührt, in eine Spritze eingefüllt, über das Gestürzte beliebige Dessins geformt, einige Minuten in der Röhre trocknen gelassen, dann zu Tische gegeben.

Gefüllte Fridatten.

Es wird ein beliebiger Auflauf gemacht, auf die Fridatten gestrichen, darüber Weinbeeren, stiftlig geschnittene Mandeln und Rosinen gestreut, zusammengerollt, dann in gliedlange Stücke geschnitten und in eine dicht ausgeschmierte Sturz-Kasserole eingelegt. Hier wird es mit 7 Deciliter Obers, welche man mit 4 Dottern, Zucker und Zimmt abgesprudelt hat, begossen und in der Röhre oder in Dunst gebacken.

Faschirter Erdäpfel-Pudding.

In 18 Dekagr. abgetriebene Butter werden 40 Dekagr. heiß passirte Erdäpfel nebst feingeschnittenen Limonienschalen und etwas Salz eingerührt, der Schnee von 5 Eierklar eingemischt und von dieser Masse in eine mit Butter ausgeschmierte Form die Hälfte eingefüllt, darüber ein beliebiges Hachée (wie vorhin gesagt) gestrichen, so daß jedoch ein fingerbreiter Rand bleibt, dann die andere Hälfte der Masse darüber gegeben, gleich gestrichen, daß der Fasch gut gedeckt ist, durch 3/4 Stunden kühl gebacken, gestürzt und zu Tische gegeben.

Erdäpfel-Polenta mit Käse.

In 14 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden wie vor 25 Dekagr. heißpassirte Erdäpfel, 4 Dotter, feingeschnittene Limonienschalen, Muskatnuß und etwas Salz gegeben, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, damit eine beliebige mit Butter ausgeschmierte Form 3/4 voll aufgefüllt, 1/2 Stunde in Dunst gebacken, dann gestürzt. Ist es dann in Stücke geschnitten, so wird es auf eine Schüssel lageweise gegeben, jede Lage mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, mit heißer Butter überbrannt und servirt.

Mehl-Polenta mit Käse.

Hierzu wird man 6 Eßlöffel Mehl mit 6 Dottern, 4 ganzen Eiern, 4 Deciliter Obers, nebst Salz und Mußkatnuß abrühren, dann wird eine Serviette dicht mit Butter geschmiert, mit Mehl befäht, in einen Weidling gelegt und die Masse

darauf gegossen, worauf man die Enden zusammennimmt, sehr locker bindet, daß der Teig genug Raum zum Aufgehen hat. Sodann wird selbe eine Stunde in Salz-Wasser gekocht, herausgenommen, in fingerdicke Blätter geschnitten und so wie der obige verfertigt und angerichtet.

Käse-Auflauf.

Mit 2 Dottern und 2 ganzen Eiern, 7 Dekagr. Mehl nebst 4 Deciliter guten Obers glatt abrühren, dazu 10 Dekagr. Butter, etwas Salz geben, und dann am Feuer rühren, bis es dick wird, worauf man es in einem Weidling auskühlen läßt, 4 Dotter einrührt, 9 Dekagr. geriebenen Parmesan-Käse, von 6 Klar den Schnee leicht einmischt, dann ³/₄ Stunden backt und wie gewöhnlich stürzt und anrichtet.

Italienischer Reis mit Käse (Risotto).

In 20 Dekagr. Butter wird ein Häuptel feingeschnittene Zwiebel etwas anpassirt, ¹/₂ Kilo mehrmals ausgewaschener, gut abgeseihter Reis nebst einem Seidel weißer Suppe, einer Handvoll geriebenen Parmesan-Käse, wie auch etwas Salz, auch von in Butter anpassirten und in einer Suppe abgekochten Champignons der Saft dazu geseiht, dann gedünstet und von Zeit zu Zeit ein Löffel Suppe nachgegeben und beim Anrichten mit Käse bestreut.

Pfannen-Kuchen.

Nachdem man 6 Eßlöffel voll Mehl mit 6 ganzen Eiern, 2 Deciliter Obers, 1 Eßlöffel voll Zucker und ¹/₂ Kaffeelöffel Salz sehr fein abgerührt hat, wird 1 eigroßes Stück Rindschmalz auf einer Fridatten-Pfanne heiß werden gelassen, ¹/₃ von diesem Teig daraufgegossen, die Pfanne damit geschwungen, und wenn selber auf der untern Seite gelb ist, mit einem langen Messer (wie bekannt) umgewendet. Sodann wird er in der Mitte etwas eingeschnitten, mit Zucker und Zimmt bestreut, der Teig zu einem Viereck eingeschlagen und mit den umgeschlagenen Enden zum Boden gelegt, worauf

man ihn mit Zucker und Zimmt bestreut und anrichtet. Diese obige Masse muß 3 Kuchen geben.

Spanischer Reis.

Zu diesem muß man 14 Dekagr. Reis heiß reinigen, in ½ Liter Obers langsam dick ankochen lassen, jedoch ohne zu rühren, dann mit kalter Milch auf einem Sieb abschwemmen und eine Orange und eine Limonie mit 14 Dekagramm Zucker abreiben. Dieser Zucker wird fein gestoßen, zu dem Reis nebst dem Saft von zwei Orangen gegeben, eine mit Butter geschmierte Porzellain-Schüssel mit dem Reis aufgefüllt, der Rand mit einem Streifen von spanischer Wind-Massa oder Faumkoch-Massa garnirt, so kühl gebacken und angerichtet.

Früchten-Rouladen.

Wird wie bei dem Pfannen-Kuchen die Massa genommen, von diesem Quantum aber 6 solche Kuchen statt 3 gebacken, mit verschiedenem eingesottenen oder gedünsteten Obst überstrichen, dann zusammengerollt, in fingerlange Stücke geschnitten, mit Zucker und Zimmt bestreut und aufgehäuft angerichtet.

Dalken ohne Germ.

In 14 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden 8 Dotter, 6 Deciliter Mehl, 4 Deciliter Obers, 7 Dekagr. Zucker und 1 Messerspitze voll Salz eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, dann, wie schon bei den Germ-Dalken angegeben worden, gebacken, verfertigt und angerichtet.

Gebackene Stroh-Nudeln.

Von 4 Eierdottern wird ein Nudelteig gemacht, etwas gesalzen, ausgewalkt und daraus sehr feine Nudeln geschnitten, mit welchen man eine mit Butter ausgeschmierte Porzellain-Schüssel leicht bestreut, mit gezuckertem Obers befeuchtet, mit klärisirter Butter überzieht, selbe sodann gelb backt, dann abermals mit Nudeln bestreut und so fort verfährt, bis die Schüssel

oder Schale ganz voll ist, worauf sie mit Vaniglie-Zucker bestreut und sammt der Schale angerichtet werden.

Kipfel-Koch.

8 Stück Kipfel werden jedes in drei Theile getheilt, und jeder Theil nach der Länge zweimal durchgeschnitten, dann mit 4 Decil. Milch angefeuchtet, der Boden einer mit Butter ausgeschmierten Kasserole damit belegt, mit Weinbeeren und Rosinen bestreut, worüber man einige Löffel zerlassene Butter, dann wieder eine Lage Kipfel gibt und so wiederholt verfährt, bis die Kasserole ganz voll aufgefüllt ist. Nun wird ½ Liter Milch mit 14 Dekagr. Zucker, 4 Dottern, 4 ganzen Eiern und etwas Zimmt abgesprudelt, darüber gegossen, einige Löffel Butter darüber gegeben, durch ¾ Stunden kühl gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut angerichtet.

Gries-Auflauf.

Wenn man 1 Liter Milch kochend werden gelassen und darin 4 Decil. Gries eingekocht hat, wird es während des Kochens gerührt und dick kochen gelassen, dann eine Messerspitze Salz und 14 Dekagr. Butter eingerührt und ausgekühlt. Wenn dieses geschehen, sodann 14 Dekagr. Limonie-Zucker nebst 12 Dottern eingerührt und von 12 Klar der Schnee leicht eingemischt. Das Drittel von der Masse kann auch mit 2 Tafeln geriebener Chocolade gemischt werden. Dann kommt zum Boden einer mit Butter ausgeschmierten Form eine Lage von der gelben Masse, auf die Mitte die mit der Chocolade gemischte, darüber wieder eine Lage von der gelben Masse, wo es dann durch ¾ Stunden in Dunst gesotten, gestürzt, mit einem beliebigen Guß überzogen oder gebacken und mit Zucker bestreut wird.

Gerstel-Auflauf.

Hiezu muß man von einem Ei ein geriebenes Gerstel machen, in ½ Liter kochender Milch dick ankochen lassen, und 7 Dekagramm Butter einrühren. In die ausgekühlte Masse werden dann 7 Dekagr. Geruch-Zucker, etwas Zimmt, 1 Messerspitze voll Salz, 5 Dotter eingerührt, von 5 Klar der Schnee

leicht eingemischt, dann gebacken oder in Dunst gesotten wie der obige.

Vaniglie-Nudeln oder Fleckeln.

Die aus 2 mittelgroßen Eiern und etwas Mehl verfertigten Nudeln oder Fleckeln werden in 7 Decil. kochenden Obers ziemlich dick ankochen gelassen, 10 Dekagr. Butter eingerührt und auskühlen gelassen. Hat man dann in selbes 10 Dekagr. Vaniglie-Zucker und 4 Dotter eingerührt, und von 4 Klar den Schnee leicht eingemischt, so wird es wie das obige verfertigt.

Aufgelaufener Himmelthau.

14 Dekagr. Himmelthau wird in 4 Deciliter kochender Milch dick ankochen gelassen, dann 14 Dekagr. Butter eingerührt und auskühlen gelassen. In die ausgekühlte Masse werden 6 Dotter, 10 Dekagr. Vaniglie-Zucker eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, damit eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form zur Hälfte angefüllt. Nun wird eine Oblate um eine Fingerdicke schmäler geschnitten, als die Form ist, mit beliebigem Eingesottenen bestrichen, darauf gelegt und die andere Hälfte darüber gegeben, worauf selbes gebacken und angerichtet wird wie das obige.

Falsches Mandelkoch.

In 5 Decil. kochender Milch 1 Decil. Gries dick ankochen, auskühlen, 9 Dekagr. Butter abtreiben, in dieses Koch theilweise einrühren, nebst 9 Dekagr. abgezogene, fein gestoßene Mandeln, 9 Dekagr. Limonien-Zucker, 5 Dotter, von 4 Klar den festen Schnee leicht einmischen, dann entweder kochen oder backen wie das vorige.

Sago-Auflauf.

Zur Bereitung desselben wird ½ Kilo Sago mehrmals ausgewaschen, auf einem Siebe gut ablaufen gelassen, in 7 Deciliter kochenden Obers unter beständigem Rühren dick

angekocht, 21 Dekagr. Geruch-Zucker, 12 Dotter, 1 Löffel voll Semmelbröseln und von 10 Klar der Schnee eingemischt, darauf in eine beliebige, gut ausgeschmierte Form eingefüllt, 1 Stunde kühl gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Reis-Auflauf.

14 Dekagr. in heißem Wasser gereinigter Reis wird in 7 Deciliter kochender Milch dick ankochen gelassen, in selben 14 Dekagr. Butter eingerührt, auskühlen gelassen; worauf man 8 Dotter, 14 Dekagr. Geruch-Zucker, von 8 Klar den Schnee, 1 Messerspitze voll Salz und eben so viel Zimmt einmischt, in eine ausgeschmierte Kasserole einfüllt, dann backt oder in Dunst siedet.

Reis-Auflauf mit Aepfeln.

Wird die Masse so wie die obige zubereitet, nur daß selbe in 1/2 Liter Milch eingekocht und beim Füllen in die Mitte eine Lage fein blattlig geschnittene Maschanzger-Aepfel mit Zucker bestreut zu liegen kommt und auf die Aepfel die andere Hälfte der Masse.

Reis-Sulber.

Hiezu werden 14 Dekagr. Reis gestoßen, in 7 Decil. kochender Milch dick angekocht, währenddeß gerührt, dann auskühlen gelassen. In selben werden dann 14 Dekagr. abgetriebene Butter, 4 Stück bittere, fein gestoßene Mandeln, 12 Dotter, 14 Dekagr. Zucker eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, hierauf eine Melonenform mit Mandelöl ausgeschmiert, mit Karmel-Zucker überzogen, das Oel auslaufen gelassen, die Masse eingefüllt und 3/4 Stunden in Dunst gesotten, gestürzt und zu Tisch gegeben.

Kaiserkoch.

14 Dekagr. Reis, den man gereinigt und in 7 Deciliter Milch dick ankochen gelassen hat, wird gestoßen, 14 Dekagr. abgetriebene Butter, 14 Dekagr. gestoßene Mandeln, 14 Dekagr.

Geruch-Zucker und 8 Dotter in selben eingerührt, von 8 Klar der Schnee leicht eingemischt und das Ganze in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole eingefüllt, 1 Stunde kühl gebacken, dann gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Türkischer Reis.

Deutsche Maschanzger-Aepfel werden in Scheiben geschnitten, die Kerne ausgestochen, die Scheiben in gestoßenen Zucker getunkt und in heißer klärisirter Butter auf beiden Seiten gelb gebraten.

Dann muß man 14 Dekagr. Reis heiß auswaschen, seihen und in 7 Deciliter kochenden Obers dick ankochen, 7 Dekagr. Butter einrühren und auskühlen lassen, dann 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker einmischen, in einem Kranz auf einer Schüssel erhaben anrichten, so daß zwischen zwei Häufchen Reis die Hälfte der gebratenen Aepfel-Scheiben in's Auge fällt, dann mit spanischer Wind-Masse durch eine Spritze gewunden aufdressiren, eine Stunde in einer kühlen Röhre trocknen, mit Marmelade durch eine Düte zierlich aufdressiren und anrichten.

Aepfel-Rigout.

Wenn man 7 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben, werden 10 Dekagr. mit einem Eierklar feingestoßener Mandeln, 8 Dotter, 14 Dekagr. Geruch-Zucker und 2 Deciliter Milchrahm eingerührt und von 6 Klar der feste Schnee eingemischt.

Es werden alsdann deutsche Maschanzger-Aepfel geschält, ausgehöhlt, mit beliebiger Marmelade gefüllt, in ein Tortenplattel, welches gut ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht ist, fingerbreit von einander eingesetzt und die Masse darüber gegeben. Diese läßt man eine Stunde kühl backen, nimmt dann den Reifen ab, und wenn sie mit Zucker bestreut sind, werden sie sammt dem Plattel auf einer Schüssel angerichtet.

Souflée mit Aepfeln.

Eine Melonenform wird mit Butterteig ausgefüttert, dann 7 Dekagr. Butter, 7 Dekagr. Mehl und 7 Dekagr.

Vaniglie-Zucker zusammen abgebröselt, zu einem Laibchen geformt, in dessen Mitte man ein rundes Loch macht. Dieses Laibchen wird in 4 Decil. kochenden Obers eingelegt, langsam kochen gelassen, ohne umzurühren, bis die Butter sich herauszusieden anfängt, dann einige Male gerührt, in einen Weidling gegeben und gerührt, bis es kalt ist. Dann werden 8 Eierdotter eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt und von diesem ein Theil in die mit Butterteig ausgefütterte Melonenform gegeben, auf welches man dann die abgeschälten, ausgehöhlten und mit Marmelade gefüllten Maschanzger-Aepfeln wie beim vorigen einsetzt, den andern Theil von der Masse darauf gibt, den Butterteig ringsherum überschlägt und die Mitte mit einer Platte Butterteig zudeckt. Dann wird es zuerst ½ Stunde in einer heißen und darnach eine Stunde in einer etwas gekühlten Röhre gebacken, gestürzt und mit Zucker bestreut.

Mehl-Auflauf mit Aepfeln.

Hiezu werden 4 Deciliter kalter Milch mit 14 Dekagr. Mehl abgerührt, 14 Dekagr. Butter eingerührt und am Feuer so lange gerührt, bis es recht dick ist, worauf man es auskühlen läßt, 9 Dotter, 14 Dekagr. Geruch-Zucker einrührt und von 9 Klar den Schnee leicht einmischt. Hierauf wird der Boden eines mit Butter ausgeschmierten, mit Mehl ausgefähten Tortenplattels mit abgeschälten, ausgehöhlten und mit Marmelade gefüllten deutschen kleinen Maschanzger-Aepfeln belegt, so daß fingerbreite Zwischenräume bleiben, die Masse darüber aufgefüllt, gute ¾ Stunden gebacken, mit Zucker bestreut, der Reifen abgenommen und sammt dem Plattel angerichtet.

Bisquit-Koch mit Aepfeln.

20 Dekagr. Limonien-Zucker mit 12 Dotter ½ Stunde rühren, von 8 Klar den Schnee mit 10 Dekagr. Bisquit-Mehl leicht einmischen, die Aepfeln wie oben einlegen, die Masse darüber geben, eine Stunde kühl backen und mit Zucker bestreut anrichten.

Aepfel-Koch.

10 Stück abgeschälte, fein blattlig geschnittene deutsche Maschanzger-Aepfeln werden mit Zucker und etwas Wasser sehr trocken gedünstet, passirt und ausgekühlt, worauf man 7 Dekagr. abgetriebene Butter, 14 Dekagr. Limonien-Zucker und 8 Dotter in ein mit Butter ausgeschmiertes, mit Mehl ausgefähtes Tortenplattel einfüllt, darin ½ Stunde backt, mit Zucker bestreut und ohne den Reifen anrichtet.

Aepfel mit Mandel-Crême.

2 Kaffeelöffel voll Mehl, 8 Dotter, 4 Decil. Obers und 14 Dekagr. Geruch-Zucker werden mitsammen abgerührt, am Feuer gerührt bis es dick wird, und in diese ausgekühlte Masse 14 Dekagr. abgezogene, mit einem Eierklar gestoßene Mandeln nebst 4 Dottern eingerührt, dann von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt. Hierauf wird eine beliebige, mit Butter ausgeschmierte Schüssel mit gefüllten Maschanzger-Aepfeln (wie vor) belegt, die Crême darübergegeben, ¾ Stunden sehr kühl gebacken, und wie die vorige mit Zucker bestreut sammt der Schüssel zu Tische gegeben.

Portugieser Aepfel.

10 Stück deutsche abgeschälte Maschanzger muß man aushöhlen, in Mehl und aufgeklopfte Eier tunken, mit Semmelbröseln paniren, dann in heißem Schmalz gelb backen, mit beliebigem Eingesottenen füllen und auf eine mit Butter bestrichene Anricht-Schüssel auflegen.

Dann werden deutsche Maschanzger-Aepfel mit Zucker und Wasser sehr dick gedünstet, passirt, in einen Weidling gegeben, mit 8 Eßlöffel feingestoßenem Zucker und von 8 Klar der Schnee aufgerührt, und zwar so dick, daß der Löffel darin stehen bleibt. Diese Masse wird über die gefüllten Aepfel erhöht gegeben, mit Zucker gut bestaubt, ½ Stunde in einer sehr kühlen Röhre gebacken, dann sammt der Schüssel zu Tische gegeben.

Russische Aepfeln.

Ein gehäufter Teller voll schwarzen geriebenen Hausbrotes wird in 14 Dekagr. zerlassener Butter nebst 14 Dekagr. Zucker, einer ganzen feingeschnittenen Limonienschale, Gewürz, Zimmt, Muskatnuß, Nelken etwas abgedünstet, ausgekühlt und in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Zucker ausgefähte Melonenform ein Theil von diesem Brote eingefüllt, welches man fest zusammendrückt, dann mit geschälten gebratenen Kastanien belegt, abermals mit etwas Brot befäht, dann ein mit Weinbeeren und Rosinen gemischtes Aepfelpürée darüber streicht. Hat man es abermals mit Brot bestreut und mit Kastanien belegt, so wird es mit dem übrigen Brot bedeckt, fest zusammengedrückt, 1/4 Stunde gebacken, gestürzt und mit Zucker bestreut.

Aepfel-Charlotten.

Abgeschälte, in Spalten geschnittene deutsche Maschanzger-Aepfel muß man mit Zucker dünsten, passiren, dann von Semmeln oder von Milchbrot messerrückendicke Schnitten schneiden, in klärisirte Butter tunken, in eine mit Butter gut ausgeschmierte Sturz-Kasserole mit selben stehend übereinander geben und so die Kasserole zusammenpassend ausfüttern. Die oben zubereitete Aepfel-Masse wird eingefüllt, mit eben diesen Schnitten gut gedeckt, eine Stunde gelb gebacken, dann gestürzt mit Zucker bestreut, oder mit einer aufgelassenen Marillen-Marmelade überzogen.

Sehr zierlich kann man selbe machen, wenn von Milchbrot ein eben so großer Kreis, als der Boden der Sturz-Kasserole ist, geschnitten wird, dieser durch seine Mitte in acht Theile getheilt, die Theile in Butter sehr blaß gelb geröstet, dicht mit weißem Aepfelpürée überzogen, durch ein Skarnitzel zierlich mit einer Eierglasur aufdressirt und etwas getrocknet werden, worauf man selbe mit beliebiger Marmelade verziert etwas trocknen läßt, auch die gestürzten Aepfel-Charlotten auflegt und zu Tische gibt.

Bisquit-Charlotten mit Rosmarin-Aepfeln.

Nachdem man ½ Kilo Zucker mit 2 Deciliter Wasser schwer gekocht, geschälte Rosmarin-Aepfel in nette Spalten geschnitten und davon einige Stücke nebst dem Saft einer ganzen Orange hineingegeben hat, wird es so lange gekocht, bis die Aepfel durchsichtig werden, worauf man sie auf ein Sieb auslegt und so wiederholt mit den andern verfährt; dann wird eine reine und trockene Sturz-Kasserole mit französischen Bisquits ausgefüttert, so daß die glänzende Seite nach Außen kommt und eine über der andern das Drittel deckt.

Mit diesen bereiteten Aepfeln wird der Boden ganz belegt, darauf Bisquit, mit Himbeer- oder Erdbeersaft angefeuchtet, dann wieder Aepfel und sofort verfahren bis die Kasserole ganz voll ist, kurz vor dem Gebrauche etwas in die Röhre gestellt, damit sie warm werden, dann gestürzt und zu Tische gegeben.

Chocolade-Koch.

7 Dekagr. Butter abtreiben, 4 Dotter, 7 Dekagr. Zucker, eine halbe in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmel einrühren, durch eine halbe Stunde rühren, dann 7 Dekagr. geriebener Chocolade mit dem Schnee von 4 Klar leicht einmischen, ½ Stunde in Dunst sieden oder backen, dann stürzen und mit Zucker bestreut anrichten.

Baumwoll-Koch.

Hiezu wird man 4 Eßlöffel voll Mehl mit 4 Dottern und 4 Deciliter kalter Milch fein abrühren, am Feuer rühren, bis es dick wird, dann 14 Dekagr. Butter hineingeben und auskühlen lassen. In dieses Ausgekühlte werden 10 Dekagr. Limonien-Zucker und 5 Dotter gegeben, ¼ Stunde gerührt, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, eine Schüssel mit Butter ausgeschmiert, die Masse darauf gegeben und ¾ Stunden sehr kühl gebacken, bis es anfängt aufzuspringen, worauf man es mit Zucker bestreut und sammt der Schüssel zu Tische gibt.

Crême-Koch mit Bisquits.

2 Eßlöffel Mehl, 8 Eierdotter, 4 Deciliter Obers, 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker fein abrühren und am Feuer so lange rühren, bis es dick wird, dann auskühlen lassen und von 8 Klar den Schnee leicht einmischen.

Nun wird eine Schüssel mit Butter ausgeschmiert, der Boden mit in Stücke geschnittenen Bisquits belegt, darauf die obige Masse eingefüllt, mit einer solchen Lage wie die untere ist, und dann mit ganzen Bisquits bedeckt, $^{1}/_{2}$ Stunde sehr kühl gebacken und sammt der Schüssel servirt.

Limonien-Koch.

Zu diesem 14 Dekagramm Zucker auf einer Limonie abreiben, selben fein stoßen, in einen Weidling nebst dem durchgeseihten Limoniensaft geben, etwas abrühren, dazu 8 Eierdotter geben und das Ganze durch $^{1}/_{2}$ Stunde rühren. Hat man dann von 8 Klar den Schnee leicht eingemischt, so wird es in eine mit Butter ausgeschmierte Melonenform eingefüllt, $^{1}/_{2}$ Stunde sehr kühl gebacken, dann gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Regie-Koch.

In 7 Dekagr. zerlassener Butter werden 9 Dekagr. feines Mehl auf der Platte anpassirt, bis es schäumt, dann mit 4 Deciliter kochenden Obers abgerührt und gut auskochen gelassen, bis es sich von der Kasserole löst, worauf man es auskühlen läßt, dann in 7 Dekagr. abgetriebene Butter das Koch einrührt, 11 Dotter, 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker und von 6 Klar den Schnee leicht einmischt. Nun wird ein Theil von der Masse in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Melonenform eingefüllt, mit Marillen-Marmelade bestrichene Bisquits in Vaniglie-Liqueur getunkt und die Masse damit belegt, worauf man die andere Hälfte der Masse darüber gibt, so $^{3}/_{4}$ Stunden in Dunst kocht, dann stürzt, mit aufgelöster Marillen-Marmelade überzieht und zu Tische gibt.

Gestürztes Marillen-Koch.

Zur Bereitung dieses muß man 4 Dekagr. Butter abtreiben, 7 Dekagr. Marillen-Marmelade, 5 Dekagr. Zucker und 5 Dotter einrühren, so 1/2 Stunde rühren, dann von 5 Klar den Schnee leicht einmischen, eine beliebige, mit Butter ausgeschmierte Form mit Bisquitt auslegen, die Masse einfüllen, 1/2 Stunde im Dunst sieden, dann stürzen und mit beliebigem Ueberguß anrichten.

Milchrahm-Koch mit Mandeln.

Wenn man 25 Dekagr. Mandeln mit einem Eierklar gestoßen, mit 14 Dekagr. Zucker und 14 Dottern 1/2 Stunde gerührt, so werden 7 Deciliter Milchrahm mit 4 Eßlöffeln Mehl zugleich eingerührt, von 12 Klar der Schnee leicht eingemischt, die Masse in eine mit Butter ausgeschmierte Porzellainschale eingefüllt, dann 1/2 Stunde kühl gebacken, mit Zucker bestreut und sammt der Schale zu Tische gegeben, oder in einem Tortenplattel gebacken und der Reif abgenommen.

Ordinäres Milchrahm-Koch.

4 Decil. Milchrahm mit 3 Eßlöffeln Mehl und 8 Eierdottern, 10 Dekagr. Limonien-Zucker gut abrühren, von 8 Klar den Schnee leicht einmischen, in eine ausgeschmierte Kasserole einfüllen, 1/2 Stunde kühl backen, dann mit Zucker bestreut anrichten.

Vaniglie-Koch.

Zu diesem muß man 5 Deciliter Obers mit 1 Eßlöffel voll Mehl fein abrühren, am Feuer rühren bis es kocht, dick ankochen lassen, dann auskühlen; worauf man 7 Dekagr. Vaniglie-Zucker und 5 Dotter einrührt, von 5 Klar den Schnee leicht einmischt, in eine beliebige Form füllt, 1/2 Stunde in Dunst kocht, stürzt und mit Erdbeeren-Saft übergossen anrichtet.

Beschamele-Koch.

4 Deciliter Obers läßt man kochend werden, nach welchem man 9 Dekagr. Butter, 9 Dekagr. Mehl und 9 Dekagr.

Geruch-Zucker mitsammen abbröselt, in das kochende Obers einrührt, dick ankochen und auskühlen läßt. In dieses Ausgekühlte werden 5 Dotter eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, selbes gute ³/₄ Stunden in Dunst gekocht, dann gestürzt und mit Chocolade-Ueberguß angerichtet.

Wenn 7 Dekagr. gestoßene Mandeln in obige Masse eingerührt werden, so kann man selbe als Beschamele-Koch mit Mandeln geben.

Nuß-Koch.

25 Dekagr. frische, abgezogene, mit einem Eiweiß gestoßene Nüsse werden nebst 14 Dottern und 14 Dekagramm Geruch-Zucker in 20 Dekagr. abgetriebene Butter eingerührt, so wie von 10 Eierklar der Schnee leicht eingemischt. Diese Masse nun wird in eine mit Butter gut ausgeschmierte Form eingefüllt, ¹/₂ Stunde in Dunst gesotten oder gebacken, dann gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet. Selbes kann auch mit Ueberguß gegeben werden.

Krebsen-Koch.

Zuerst muß man 14 Dekagr. Krebs-Butter flaumig abtreiben, dann 2 abgetriebene Semmeln mit Milch netzen, am Feuer rühren, dann auskühlen lassen und in die Krebs-Butter einrühren, sowie auch 7 Dekagr. gestoßene Mandeln, 14 Dekagr. Zucker, 4 harte passirte Eierdotter, 6 rohe Eierdotter, feingeschnittene Krebsschweifchen und Scheeren, von 6 Klar den Schnee leicht einmischen. Ist dann eine Form mit Krebs-Butter ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so wird die Masse eingefüllt, ¹/₄ Stunde in Dunst gesotten, auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Topfen-Koch.

In 4 Decil. Obers werden 2 Dotter und von einer halben Limonie der Saft gegeben, auf einen warmen Ort gestellt, damit es zusammenrinnt. Ist dieses geschehen, so wird es auf ein Sieb ausgeleert, ausgedrückt, durchpassirt und in 14 Dekagr. abgetriebene Butter eingerührt, nebst 7 Dekagr. abgezogenen

gestoßenen Mandeln, 7 Dottern, sowie von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter ausgeschmierte Form einfüllt, 1/4 Stunde in Dunst siedet, dann stürzt und mit einem Salsen-Guß servirt.

Semmel-Koch.

Zu diesem werden 7 Dekagr. abgeriebene Semmel fein blattlig geschnitten, mit Obers genetzt, am Feuer gerührt, daß es wie ein Koch wird, dann auskühlen gelassen und in 14 Dekagramm abgetriebene Butter eingerührt, so wie auch 14 Dekagramm Limonien-Zucker, 10 Dotter, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt; die Masse muß man in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form einfüllen, 1/2 Stunde in Dunst sieden, dann stürzen, mit beliebigem Ueberguß, oder wenn es gebacken ist, mit Zucker bestreut anrichten.

Zimmt-Koch.

14 Dekagr. unabgezogene, mit einem Tuch abgeriebene Mandeln werden sehr fein gestoßen, in 14 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 14 Dekagr. Zucker, 1/2 Kaffeelöffel voll Zimmt, 8 Eierdottern eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt und in eine ausgeschmierte Form eingefüllt, welche man 1/2 Stunde backen, oder in Dunst kochen läßt, mit beliebigem Guß überzieht, beim ersteren aber mit Zucker bestreut anrichtet.

Aufgelaufenes Kinds-Koch.

Nachdem man 4 Löffel Mehl mit 4 Deciliter kalter Milch abgerührt und am Feuer so lange gerührt hat, bis es kocht und dick wird, so läßt man es auskühlen, rührt 14 Dekagr. abgetriebene Butter, nebst 6 Dottern, 14 Dekagr. Limonien-Zucker darein, sowie man von 6 Klar den festen Schnee leicht einmischt. Ist dann die Masse in eine ausgeschmierte Kasserole eingefüllt, wird sie wie die vorigen gebacken und angerichtet.

Wein-Koch.

Zur Bereitung desselben muß man 3 abgeriebene Semmeln blattlich schneiden, 4 Decil. Wein mit Zucker, Gewürz und Limonienschalen kochen, 1/3 davon einkochen lassen,

dann abseihen, selbes über die Semmeln geben, am Feuer rühren und dann auskühlen lassen; dieses wird dann in 14 Dekagr. abgetriebene Butter eingerührt, nebst 8 Dottern, 14 Dekagr. Orangen-Zucker, von 8 Klar der Schnee leicht eingemischt und wie die vorigen eingefüllt, gebacken und angerichtet.

Citronade-Koch.

Wenn man 14 Dekagr. geschälte Mandeln mit einem Eierklar fein gestoßen, selbe in 14 Dekagramm abgetriebene Butter nebst 6 harten, passirten Eierdottern, 14 Dekagramm Limonien-Zucker, 8 rohen Dottern, 9 Dekagr. fein geschnittene Citronade eingerührt und von 5 Klar den Schnee leicht eingemischt hat, wird es wie die vorigen verfertiget.

Weichsel-Koch.

14 Dekagr. Limonien-Zucker mit 8 Dottern ½ Stunde rühren, von 8 Klar den Schnee mit 10 Dekagr. weißen Bröseln leicht einmischen, in ein Tortenplattel einfüllen, die eingesottenen Weichseln darauf geben, daß sie langsam versinken, sonst wie die vorigen verfertigen.

Mandel-Koch.

14 Dekagr. abgeschälte Mandeln werden fein gestoßen, in 14 Dekagramm abgetriebene Butter eingerührt, nebst einer halben in Milch geweichten, gut ausgedrückten Semmel 14 Dekagr. Geruch-Zucker, 10 Dotter und von 10 Klar der Schnee leicht eingemischt, dann wie die übrigen verfertigt.

Schaum-Koch.

Um selbes schmackhaft zu bereiten, muß man 14 Dekagr. beliebige Marmelade mit 14 Dekagr. feingestoßenem Zucker abrühren, 8 Klar eines nach dem andern einrühren, eine Stunde so fort rühren, daß der Löffel darin stehen bleibt, dann auf eine mit Butter bestrichene Porzellain-Schüssel mit einem Löffel zierlich erhaben anrichten und in einer sehr kühlen Röhre ½ Stunde backen.

Harlekin-Koch.

Die bekannte Beschamele-Masse wird in zwei Theile abgetheilt und in den einen Theil zwei Zelteln Chocolade eingemengt.

Darnach wird eine ausgeschmierte Form zuerst mit weißer Beschamele, dann mit der vorigen Schaum-Massa und über diese die mit Chocolad, gemischte Beschamele eingefüllt, ³/₄ Stunden in Dunst gesotten, dann gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Haselnuß-Koch.

14 Dekagr. Butter abtreiben, in selbe 10 Dekagr. geschälte, fein gestossene Nüsse einrühren, nebst 14 Dekagr. Zucker, 8 Dottern, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen, eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel damit anfüllen, ¹/₂ Stunde kühl backen und wie die obigen anrichten.

Erdäpfel-Koch.

Auch hiezu muß man 18 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 8 Dotter, 20 Dekagr. Geruch-Zucker, 40 Dekagr. passirte Erdäpfel einrühren, von 8 Klar den Schnee leicht einmischen und wie die obigen backen.

Erdäpfel-Koch mit Mandeln.

4 Stück mittlere gekochte und heiß passirte Erdäpfel in 10 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 24 Stück abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln und 4 Dottern einrühren, von 3 Klar den festen Schnee leicht einmischen und wie die obigen backen.

Erdäpfel-Koch ohne Mandeln.

Zu diesem wird man 5 Dekagr. gestoßenen Limonien-Zucker mit 4 Dottern ¹/₂ Stunde rühren, 10 Dekagr. heißpassirte Erdäpfel einrühren, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen und wie die obigen backen.

Kastanien-Koch.

In 7 Dekagr. abgetriebene Butter werden 7 Dekagr. gebratene, passirte Kastanien eingerührt, nebst 7 Dekagr. Zucker,

4 Dottern 1/2 Stunde so fort gerührt, dann von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt und wie die obigen gebacken.

Dotter-Koch.

In 18 Dekagr. abgetriebene Butter, 12 Dekagr. Geruch-Zucker, 8 Dotter einrühren, dann in eine ausgeschmierte Porzellain-Kasserole einfüllen, wie die übrigen backen und sammt dieser Kasserole mit Zucker bestreut zu Tische geben.

Butter-Koch.

Zu diesem 25 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, in selbe 16 Dotter, 14 Dekagr. Geruch-Zucker einrühren, sofort durch eine Stunde rühren, dann von 8 Klar den Schnee leicht einmischen, in ein Tortenplattel einfüllen, 3/4 Stunden backen, dann anrichten.

Limonien-Koch mit Butter.

Auch hiezu 14 Dekagr. Butter abtreiben, von 1/2 Limonie den Saft, 8 Dotter, 10 Dekagr. Limonien-Zucker einrühren, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen und wie das andere verfertigen.

Crême-Koch.

4 Löffeln Mehl, 10 Dotter, 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker, 7 Decil. kalten Obers werden mitsammen abgerührt und am Feuer gerührt bis es dick wird, dann auskühlen gelassen, von 10 Klar der Schnee leicht eingemischt und wie das vorige gebacken und angerichtet.

Glacirte Crême mit Pfirsichen.

Wenn man 1 Löffel Mehl mit 4 Deciliter Obers, 10 Dottern, 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker abgerührt und am Feuer gerührt hat bis es dick geworden, so läßt man es auskühlen und mischt von 10 Klar den Schnee leicht ein. Dann wird mit abgeschälten, von Kernen ausgelösten Pfirsichen der Boden einer dazu bestimmten Schüssel belegt, die obige Crême-Masse darüber gefüllt, dicht mit Zucker bestreut und in der Röhre 1/2 Stunde kühl gebacken.

Bisquit mit Crême.

20 Dekagramm gebackenes Bisquit wird in Würfeln geschnitten und auf eine mit Butter bestrichene Schüssel erhaben darauf gegeben. Dann muß man 2 Decil. Obers, 5 Eierdotter und 7 Dekagr. Vaniglie-Zucker mitsammen absprudeln und löffelweise über das Bisquit geben, mit Marmelade überziehen, dann von 5 Eierweiß einen festen Schnee schlagen, 18 Dekagr. feingefähten Zucker darein mischen und in fünf Theile abtheilen. Vier Theile davon werden gefärbt, und zwar mit Chocolade, Spinat-Tropfen, Alkermes-Saft und der letzte mit Orangenschalen-Saft. Nun wird jeder in eine dazu bestimmte Spritze eingefüllt und über das Bisquit in schöne Formen aufdressirt. 1/2 Stunde in kühler offener Röhre trocknen gelassen, dann sammt der Schüssel zu Tische gegeben.

Crême mit spanischer Windkruste.

7 Deciliter Obers, welches man mit 2 Löffeln Mehl, 15 Eierdottern und 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker fein abgerührt hat, werden in eine dicht mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt, 1/2 Stunde langsam in Dunst gekocht, auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt, und wenn es ausgekühlt ist, mit Marillen-Marmelade überzogen.

Von 14 Dekagr. Zucker und 4 Eierklar wird man eine spanische Wind-Masse verfertigen, selbe darübergeben, durch eine Spritze beliebigen Dessins aufdressiren und bei offener Röhre trocknen.

Kaffee-Souflée.

4 Decil. kalten guten Obers-Kaffee muß man mit zehn Dekagr. Mehl fein abrühren, 2 Dotter, 2 ganze Eier und 20 Dekagr. Zucker darein geben und so lange am Feuer rühren, bis es dick wird, worauf man 10 Dekagr. Butter darein rührt und selbes auskühlen läßt. Dann werden 8 Dotter und von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, das Ganze in eine gut ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form oder Tortenplattel eingefüllt, 3/4 Stunden kühl gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Kaffeegeschmack-Soufflée mit spanischem Wind-Aufputz.

Hiezu werden 14 Dekagr. Kaffee gebrannt, sogleich in 5 Decil. kochenden Obers gegeben, zugedeckt und bei Seite gestellt. Wenn es kalt ist, wird das Obers durch ein Tuch geseiht und damit ein Koch wie oben verfertiget, eingefüllt und 1/4 Stunde gebacken; dann wird spanische Wind-Masse durch eine Spritze in beliebigen Dessins aufdressirt, noch 1/2 Stunde kühl gebacken, der Reifen weggenommen und sammt dem Plattel angerichtet.

Orangenblüthen-Soufflée.

Wenn man 10 Dekagr. Mehl nebst 2 Dottern, 2 ganzen Eiern und 4 Decil. Obers fein abgerührt, dazu 14 Dekagr. Butter und 14 Dekagr. Zucker gegeben hat, wird selbes am Feuer gerührt, bis es dick ist, dann auskühlen gelassen. Ist dieses geschehen, dann werden 4 Dotter, 1 Eßlöffel voll gestoßene Orangenblüthen eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, selbes in einer ausgeschmierten Silber- oder Porzellain-Schüssel oder Kasserole 3/4 Stunden kühl gebacken und sammt dieser Kasserole mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Holländer Thee-Soufflée.

Zu diesem wird ein Kaffeelöffel Holländer Thee in 4 Decil. kochendes Obers gegeben, zugedeckt bei Seite gestellt; wenn selbes kalt ist, durch ein Tuch geseiht, dann 7 Dekagr. Mehl, 3 Dotter, 1 ganzes Ei in eine Kasserole gegeben, der Holländer Thee darein fein abgerührt, 9 Dekagr. Butter und 14 Dekagr. Zucker dazu am Feuer gerührt, bis es dick wird, worauf man es auskühlen läßt, 4 Dotter einrührt, von vier Klar den Schnee leicht einmischt, einfüllt und wie das obige backt.

Mandel-Maccaroni-Soufflée.

7 Dekagr. Mehl werden mit 4 Decil. kalten Obers abgerührt, am Feuer gerührt, bis es kocht und dick wird, dann auskühlen gelassen. Ist dieses geschehen, so werden 14 Dekagr.

Butter abgetrieben, dieses Koch theilweise nebst zwei Stück feingestoßenen bittern Mandeln, 10 Dottern und 14 Dekagr. Zucker eingerührt; von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, 7 Dekagr. Mandel-Maccaroni etwas überschnitten und unter diese Masse gemischt, welche man einfüllt und backt wie die obige.

Karmel-Zucker-Soufflée.

7 Dekagr. Zucker werden gäh in's Wasser gegeben, gleich herausgenommen, in einer Kasserole gelb schaumig werden gelassen, ohne jedoch umzurühren, dann einige Löffel weiches Wasser darauf gegeben und auskühlen gelassen. Ist dieses geschehen, so wird es mit 4 Decil. kalten Obers gemischt, mit 7 Dekagr. Mehl, 3 Dottern und 2 ganzen Eiern fein abgerührt, 10 Dekagr. Butter, 14 Dekagr. Zucker am Feuer dazu gerührt, bis es dick ist, wornach man es wieder auskühlen läßt, 6 Dotter einrührt, von 5 Klar den Schnee leicht einmischt, dann mit Butter eine Melonenform ausschmiert und mit Mehl ausfäht. In dieser wird die Masse gute $^3/_4$ Stunden in Dunst gesotten, auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt, dann etwas Schaumkoch in eine Spritze eingefüllt, der Länge nach Streifen darüber dressirt, einige Minuten in der Röhre trocknen gelassen und dann angerichtet.

Omelette-Souflée.

Man muß mit einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker 4 Dotter flaumig rühren, dazu von 4 Klar den Schnee leicht einmischen, auf eine Fridatten-Pfanne einige Löffel heiße klärisirte Butter geben, heiß werden lassen und die Hälfte von dieser Masse eingießen. Wenn es auf der untern Seite eine Haut bekommt, muß man es auf eine dazu bestimmte Schüssel stürzen, mit aufgelöstem Eingesottenen überstreichen, die andere Hälfte der Masse ebenso behandeln und auf das Gefüllte von der Fridatten-Pfanne abglitschen lassen, so daß sie sich decken, worauf das Ganze $^1/_4$ Stunde in der Röhre gebacken und sammt der Schüssel mit Zucker bestreut angerichtet wird.

Omelette-Soufflée auf englische Art.

Die Masse hierzu wird von 8 Eiern genommen, die Dotter mit 2 Löffeln voll Zucker gerührt, darein von 9 Klar der Schnee eingemischt, ein Viertel-Theil davon auf der Fridatten-Pfanne wie oben gebacken, dann gestürzt, dicht mit Vaniglie-Zucker bestreut und 1 Löffel voll Maraschino-Rosoglio darüber gegeben. Mit den andern 3 Theilen wird wie mit dem Obigen verfahren, dann übereinander gedeckt, eine kleine Viertel-Stunde in die Röhre gestellt, mit Zucker bestreut und sammt der Schüssel zu Tische gegeben.

Bisquit-Soufflée.

Nachdem man 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker mit 12 Dotter durch 1/2 Stunde gerührt, dann 7 Dekagr. Mehl und von 12 Klar den Schnee leicht eingemischt und 2 Decil. Schlag-Obers zu Schaum geschlagen und ebenfalls leicht darein eingemischt hat, wird es dann in kleine Papierkapseln 3/4 voll angefüllt, dicht mit Zucker bestreut, dann auf einem mit Papier bedeckten Blech 1/4 Stunde kühl gebacken und sammt den Papierkapseln auf einer mit einer Serviette gedeckten Schüssel angerichtet.

Champagner-Chaudeau-Auflauf.

Zur Bereitung desselben muß man 2 Decil. Champagner mit 7 Dekagr. Zucker zugedeckt heiß werden lassen, in einen glasirten Topf 5 Eierdotter geben, und den Champagner auf der heißen Platte in selbe einsprudeln, bis er dick wird und steigt, dann so lange abseits sprudeln, bis er kalt ist, worauf 4 Dekagr. abgetriebene Butter und 3 Dotter in dieses eingerührt, von 3 Klar der Schnee leicht eingemischt, dann eine Form mit Butter ausgeschmiert und mit gefüllten Bisquits ausgelegt wird. Die Hälfte von diesem Chaudeau wird nun hineingegeben, mit gefüllten Bisquits abermals belegt und die andere Hälfte der Masse dann vollends daraufgegeben, 1/4 Stunde in Dunst gekocht und einige Minuten in die Röhre gestellt, dann gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Kaiserwandel mit Chaudeau.

In 25 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden 8 Dotter eingerührt, 14 Dekagr. feingeschnittener Limonien-Zucker, 4 Löffel voll kaltes Obers, 18 Dekagr. Mehl eingerührt, von 4 Klar der feste Schnee leicht eingemischt und nachdem man die dazu bestimmten Wandeln mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht hat, dieselben über handvoll angefüllt, worauf sie ¼ Stunde in der Röhre gebacken, gestürzt, heiß auf eine Schüssel gehäuft angerichtet und ein Chaudeau darüber gegeben wird.

Markwandeln.

14 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit einem Eierklar fein gestoßen, 14 Dekagr. Limonien-Zucker, 6 Eierdotter ½ Stunde mitsammen gerührt, dann werden 14 Dekagr. frisches Mark nebst 7 Dekagr. Citronade würflig geschnitten und darein von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt.

Sind die Wandeln mit fein ausgewalktem Butterteig ausgefüttert, so wird die Masse eingefüllt, gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Bröselwandeln.

Nachdem man 10 Dekagr. Butter abgetrieben, in diese 16 Dotter und 20 Dekagr. Limonien-Zucker eingerührt, von 8 Klar den Schnee mit weißen Semmelbröseln eingemischt hat, wird die Masse in die mit Butter ausgeschmierten, mit Mehl ausgefähten Wandeln eingefüllt, ¼ Stunde gebacken, dann gestürzt und ebenfalls mit Zucker bestreut angerichtet.

Burgunder-Schnitten.

Die Bereitung derselben geschieht auf folgende Art: 8 abgeriebene Kaisersemmeln werden in messerrückendicke Blätter geschnitten, in der Röhre mit heißer klärisirter Butter gelb geröstet, mit Eingesottenem bestrichen, mit einem zweiten Semmelblattel bedeckt und damit der Boden einer ausgeschmierten Kasserole belegt. Ist dieses mit Weinbeeren und Rosinen nebst

stiftlich geschnittenen Mandeln, fein geschnittener Citronade bestreut, so kommt darauf wieder eine Lage von Semmeln und so wird wiederholt verfahren, bis es ganz voll ist. Dann werden 7 Decil. Burgunder Wein mit 20 Dekagr. Zucker, Limonienschalen, Gewürznelken, Zimmt und Muskatnuß zugedeckt, kochend werden gelassen und abseits gestellt. Wenn sie ausgekühlt und abgeseiht ist, wird sie mit 7 Dottern absgesprudelt, darüber gegeben, 1/2 Stunde gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Blanc-manger-Pudding.

1 1/2 Liter Obers mit 25 Dekagramm fein gestoßenen Mandeln und einem Stangel Vaniglie auskochen, seihen und auskühlen, 1 Eßlöffel Mehl mit 24 Dottern abrühren, 25 Dekagr. Vaniglie-Zucker und dieses Obers mitsammen absprudeln, dieses dann in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form einfüllen, 3/4 Stunden in Dunst sieden, dann stürzen und einen Salsenguß darüber geben.

Kaiser-Pudding.

Auch hier muß man 14 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 10 Dekagr. abgezogene, mit einem Eierklar fein gestoßene Mandeln einrühren, nebst 7 Dottern und 10 Dekagr. Limonienzucker, so durch 1/4 Stunde rühren, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen, 1/2 Stunde in Dunst kochen, dann stürzen und mit Chaudeau überzogen anrichten.

Spanischer Wind-Pudding.

Hat man von 8 Klar den Schnee mit 25 Dekagramm Vaniglie-Zucker leicht durchgemischt, selbes in eine mit Butter bestrichene Melonenform eingefüllt und mit einem Flußpapier zugedeckt, so wird es 1/4 Stunde in Dunst gesotten, gestürzt und mit einer aufgelösten Ribisel-Gelée überzogen.

Plum-Pudding.

Von 10 Dekagr. Geruch-Zucker und 6 Dottern muß man ein Bisquit rühren, von 6 Klar den Schnee mit 14 Dekagr. Mehl

leicht einmischen, das Ganze in eine ausgeschmierte Bischofform einfüllen, gelb backen, stürzen und auskühlen. Hat man es dann in kleinfingerdicke Blätter geschnitten, den Boden einer ausgeschmierten Sturzkasserole damit belegt und 4 Decil. Obers mit 8 Dottern und 7 Dekagr. Zucker abgesprudelt, so werden von diesem einige Löffel über das Eingelegte gegeben, selbes mit feingeschnittener Citronade, Rosinen und und Weinbeeren bestreut, dann abermals mit diesen Bisquits belegt und wiederholt verfahren, bis die Kasserole voll ist, worauf man das Abgesprudelte darüber gibt, 3/4 Stunden in Dunst siedet, dann stürzt und ein Chaudeau darüber gibt.

Englischer Plum-Pudding.

Um selben schmackhaft zu bereiten, wird man 14 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 12 Dotter und 14 Dekagr. Limonien-Zucker einrühren, durch 1/4 Stunde rühren nebst 1 Eßlöffel Rhum, 14 Dekagr. fein würflig geschnittenem Mark, 8 abgeriebenen fein würflig geschnittenen mit Obers genetzten Kaisersemmeln, Rosinen und Weinbeeren, von 12 Klar den Schnee leicht einmischen, worauf die Masse in eine ausgeschmierte Form eingefüllt, 1 Stunde in Dunst gesotten, gestürzt, darüber entweder ein rothes Chaudeau oder Himbeeren-Marmelade gegeben und angerichtet wird.

Omelette-Pudding.

Von 3 Eiern werden Fridatten gemacht, gebacken, sodann in fingerbreite Streifen geschnitten, gäh in heißem Schmalz gebacken, dann in 7 Decil. kochenden Obers dick ankochen gelassen und ausgekühlt. Hat man dann in 7 Dekagr. abgetriebene Butter 3 Dotter, 1 ganzes Ei nebst den ausgekochten Fridatten, 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker eingerührt und von 3 Klar den Schnee leicht eingemischt, so wird eine mit Butter bestrichene mit Mehl ausgefähte Sturz-Kasserole mit einem abgetriebenen Nockerlteig messerrückendick ausgefüttert, diese Masse eingefüllt, 1 Stunde kühl gebacken, dann gestürzt und mit Vaniglie-Zucker bestreut servirt.

Gewürz-Pudding.

Hierzu muß man 14 Dekagr. Butter abtreiben, dann 25 Dekagr. Mandeln sammt den Schalen abwischen und fein stoßen, selbe in diese Butter nebst 20 Dekagr. Vaniglie-Zucker, 10 Dottern, Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß, feingeschnittene Limonienschalen einrühren, 4 Tafeln geriebene Chocolade und von 6 Klar den Schnee leicht einmischen, worauf dann eine Form mit Butter ausgeschmiert, mit stiftlich geschnittenen Mandeln zierlich ausgelegt und die Masse eingefüllt wird. So läßt man es eine Stunde in Dunst kochen, stürzt es dann, gibt um den Rand ein Burgunder-Chaudeau und richtet es an.

Schmankerl-Pudding.

Wenn man ein Teller voll Schmankerln in 2 Deciliter kochendes Obers eingerührt und sehr dick ankochen gelassen hat, werden sie ausgekühlt, darein 10 Dotter und 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker eingerührt, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt und selbes in eine mit Butter ausgeschmierte, mit in Dreiecke geschnittenen Schmankerln zierlich ausgelegte Melonenform eingefüllt, 1/2 Stunde in Dunst gebacken, dann gestürzt und entweder eine Orangen- oder Vaniglie-Crême herum gegeben und servirt.

Mandel-Pudding mit Maraschino.

In 14 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden 14 Dekagramm sammt den Schalen fein gestoßene Mandeln, 14 Dekagr. Zucker, 10 Dotter und ein Gläschen Maraschino eingerührt, 1/2 Stunde so fort gerührt, dann eine Handvoll gebröckelte Schmankerln nebst dem Schnee von 6 Klar leicht eingemischt und in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt. In selbe wird es 1/2 Stunde in Dunst gekocht, gestürzt und entweder mit Salsenguß oder mit Chaudeau gegeben.

Bisquit-Pudding.

Zu diesem muß man 20 Dekagr. Limonien-Zucker mit 10 Dottern 3/4 Stunden rühren, von 5 Klar den Schnee mit

9 Dekagr. Bisquit-Mehl zugleich einmischen und in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Melonenform die Hälfte von dieser Masse einfüllen. Hat man dann eine Oblate etwas kleiner als die Form ist, geschnitten, und mit Eingesottenem dicht bestrichen, so wird selbe auf die eingefüllte Masse aufgelegt, die andere Hälfte der Masse darüber gegeben, ³/₄ Stunden in Dunst gebacken, gestürzt, und mit Marillen-Ueberguß oder Chaudeau angerichtet.

Biskotten-Pudding.

Man bestreicht 14 Dekagr. mittelfeine Biskotten auf der untern Seite mit Marillen-Marmelade, legt sie zu Zweien auf einander, und sprudelt dann 10 Dekagr. Vaniglie-Zucker, ¹/₂ Liter Obers und 9 Dotter zusammen ab, worin dann die Biskotten getunkt, in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Melonenform eingelegt, das übrige Abgesprudelte darübergegeben, und dann ³/₄ Stunden in Dunst gebacken werden, worauf man sie stürzen und einen Salsenguß oder Chaudeau darüber geben wird.

Gebackener Mandel-Pudding.

In 14 Dekagr. flaumig gerührte Butter werden 14 Dekagr. abgezogene mit 2 Eierklar gestoßene Mandeln nebst 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker und 8 Dottern eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, diese Masse in eine ausgeschmierte Melonenform eingefüllt, ¹/₂ Stunde kühl gebacken, gestürzt, und mit Zucker bestreut angerichtet.

Krebs-Pudding.

7 Dekagr. Krebs-Butter zerlassen, in diese 4 Eßlöffel voll Mehl gegeben, auf der heißen Platte schaumig werden gelassen, dann mit 4 Decil. kochendem Obers abrühren, bis es sich von der Kasserole löst. In diese ausgekühlte Masse werden 9 Dotter, 14 Dekagr. Zucker, feingeschnittene Krebsschweife und Scheeren eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, dieses dann in eine mit Krebs-Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Melonenform eingefüllt, wo

man es gute $^3/_4$ Stunden in Dunst sieden läßt, dann stürzt, um den Rand der Schüssel eine Orangen-Crême gibt, dann anrichtet.

Krebs-Pudding mit kleinem Ragout.

Wird ganz so wie der obige verfertiget, nur statt des Zuckers kommen feine grüne, blanchirte Erbsen oder Spargelköpfchen nebst abgekochten fein würflig geschnittenen Brieseln, etwas Salz zum Einrühren, und um den Rand der Schüssel wird ein kleines legirtes Ragout gegeben.

Gerstel-Pudding.

Von einem Ei ein gewöhnliches Gerstel reiben, in 4 Decil. kochender Milch dick ankochen lassen, 5 Dekagr. Butter darein rühren, auskühlen lassen. Hat man dann 7 Dotter, 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker eingerührt, von 7 Klar den Schnee leicht eingemischt, so wird es in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt, $^1/_2$ Stunde in Dunst gesotten, gestürzt, und darüber ein Chocolade-Ueberguß gegeben.

Brandteig-Pudding.

Wird von 25 Dekagr. Masse ein Brandteig gemacht, in eine Spritze eingefüllt, in heißes Schmalz kleine Nockerln eingeschnitten, blaßgelb ausgebacken, mit einem Packlöffel herausgenommen. Dann werden 14 Dekagr. Butter abgetrieben, 10 Dotter, 25 Dekagr. Geruch-Zucker in diese eingerührt, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, zugleich aber auch die verfertigten Nockerln, selbes in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt, $^1/_2$ Stunde in Dunst gebacken, gestürzt, und ein Ribiselguß darüber gegeben.

Erdäpfel-Pudding.

Hiezu 14 Dekagr. Butter abtreiben, 14 Dekagr. passirte Erdäpfel nebst 10 Dekagr. Limonie-Zucker und 12 Dotter einrühren, von 10 Klar den Schnee einmischen, selbes in eine ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Form einfüllen, $^1/_2$ Stunde in Dunst backen, stürzen, und ein Burgunder-Chaudeau dazugeben.

Semmel-Pudding.

Die Bereitung dieses geschieht auf folgende Art:

14 Dekagr. abgeriebene Semmeln werden fein blattlig geschnitten, mit Milch oder Obers genetzt, am Feuer zu einem Teig gerührt, ausgekühlt. In 14 Dekagr. abgetriebene Butter muß man die Semmeln, 14 Dekagr. Geruch-Zucker, 10 Eierdotter einrühren, von 6 Klar den Schnee, 7 Dekagr. Weinbeeren, eben so viel Rosinen, 7 Dekagramm fein nudelig geschnittene Citronade und 7 Dekagr. stiftlig geschnittene Mandeln einmischen, das Ganze in einer ausgeschmierten beliebigen Form, welche mit stiftlig geschnittenen Pistazien, ausgestochener Citronade, Weinbeeren und Rosinen zierlich ausgelegt ist, 1/2 Stunde in Dunst backen, dann stürzen und um den Rand ein Chaudeau geben.

Französischer Blätter-Pudding.

Zu diesem wird man 14 Dekagramm Geruch-Zucker mit 7 Dottern 1/2 Stunde flaumig rühren, 9 Dekagr. Mehl, von 5 Klar den Schnee leicht einmischen, dann 2 Backbleche mit Butter bestreichen.

Nun werden nach der Größe der dazu bestimmten Sturzkasserole runde Flecken von dieser Masse auf das Blech aufgestrichen, kühl blaßgelb gebacken, dann erst passend für die obenerwähnte Kasserole beschnitten.

Ist die Kasserole mit Butter ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so muß man ein Blatt mit der glänzenden Seite zum Boden der Kasserole legen, mit einer aufgerührten Faumkoch-Masse von 10 Dekagr. fingerdick überstreichen, mit einem zweiten Blattel zudecken und so wiederholt verfahren, dann die letzte Lage mit dem sechsten decken, wo es dann 1/4 Stunde in Dunst gebacken, gestürzt und mit einem Erdbeerensaft übergossen und angerichtet wird. Auch kann Chaudeau darüber gegeben werden.

Uebergüsse für Mehlspeisen.

Chaudeau.

4 Decil. guten Wein, 20 Dekagr. Geruch-Zucker kochend werden gelassen, 1/4 Stunde vor dem Gebrauche in einem glasirten 2 Liter fassenden Topf 12 Eierdotter einschlagen, mit einem Sprudler diesen kochend heißen Wein einsprudeln, auf der heißen Platte sprudeln, bis er steigt und dick wird, dann zu seinem Gebrauche nehmen.

Burgunder-Chaudeau.

Werden 4 Deciliter Burgunder-Wein genommen, mit 14 Dekagr. Zucker, Zimmt und Gewürznelken kochend werden gelassen, abgeseiht, mit 12 Eierdottern wie oben abgesprudelt. Wenn er seine gehörige Dicke hat, kommen einige Tropfen Alkermessaft hinein, um die frühere Farbe wieder zu erhalten.

Wasser-Chocolade-Uebergüsse.

Wenn man 2 Decil. Wasser mit 14 Dekagr. Zucker gekocht hat, daß es die Dicke wie Syrup erhält, so werden 2 Tafeln Vaniglie- und 1 Tafel doppelt gebrannte Zuckerbäcker-Chocolade damit aufkochen gelassen und zum Gebrauche genommen.

Chocolade-Crême.

Hierzu werden 2 Tafeln Vaniglie- und 1 Tafel Zuckerbäcker-Chocolade ebenso wie oben gekocht, mit 5 Eierdottern, und 1/2 Liter Obers gemischt, am Feuer gesprudelt, bis es dick ist, dann wie die übrigen verwendet.

Haselnuß-Crême.

14 Dekagr. ausgelöste Haselnußkerne werden fein gestoßen, dabei mit Obers etwas genetzt, dann mit 4 Deciliter Obers etwas aufkochen gelassen, durch ein Tuch geseiht, 5 Eierdotter und 10 Dekagr. gestoßener Zucker hineingegeben, wie die übrigen abgesprudelt und gleich zu Gebrauche genommen.

Bittere Mandel-Crême.

Werden 10 Stück süße und 2 Stück bittere Mandeln abgeschält, gestoßen und wie oben ausgefertigt.

Kaffee-Crême.

4 Decil. guten Obers-Kaffee muß man mit 4 Dottern und 14 Dekagr. Zucker am Feuer sprudeln, bis er dick wird, dann gleich über die Speisen geben.

Karmel-Crême.

Man läßt 10 Dekagr. Karmel-Zucker mit 3 Löffel voll Wasser kochen, bis es zu schäumen anfängt und eine schöne lichtbraune Farbe erhält, dann werden 3 Löffel voll warmes weiches Wasser darauf gegeben, auflösen und auskühlen gelassen, mit 4 Decil. Obers, 5 Dottern und 5 Dekagr. Zucker gemischt und wie die obigen verfertigt.

Orangen-Crême.

Wird aus 14 Dekagramm Zucker die Schale von einer Orange abgerieben, in 4 Decil. Obers nebst 5 Dottern gegeben, verfertigt und verwendet wie die obigen.

Vaniglie-Crême.

5 Dotter, 4 Deciliter Obers, 7 Dekagr. Vaniglie-Zucker mischen und wie vorigen serviren.

Früchten-Ueberguß.

Eine verfertigte Marmelade wird mit einigen Löffelvoll lauwarmen Wassers einige Minuten vor dem Gebrauche auflösen gelassen und dann verwendet.

Ribisel-Kuchen.

Nachdem man 14 Dekagr. Butter recht flaumig gerührt, 6 Dotter, 20 Dekagr. Geruch-Zucker ½ Stunde gerührt und von 6 Klar den Schnee, 6 Löffel voll weißer Bröseln leicht eingemischt hat, wird eine Kaffeetasse abgerebelter Ribiseln mit feingestoßenem Zucker gewischt, mit dieser Masse leicht vermengt, in ein angeschmiertes, mit Mehl ausgefähtes Tortenplattel eingefüllt, sehr kühl gebacken und kalt angeschnitten.

Braune Weichsel-Kuchen.

Man wird 25 Dekagr. Mandeln mit einem Tuch rein abwischen, fein stoßen und fähen, selbe mit 25 Dekagr. Geruch-Zucker, 16 Dottern durch ¾ Stunden rühren, von 12 Klar den Schnee mit 9 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß leicht einmischen. Hierauf werden von spanischen Weichseln die Kerne mittelst einer Nadel ausgelöst, die Weichseln dicht mit Zucker bestreut, geschwungen, leicht in diese Masse eingemischt, sodann wie die obigen gebacken und zu Tische gegeben.

Weichsel-Kuchen mit Mehl und Butter.

25 Dekagr. Butter flaumig rühren, selbe mit 10 Dottern und 18 Dekagr. Limonien-Zucker durch ¼ Stunde rühren, von 8 Klar den Schnee mit 25 Dekagr. Mehl leicht einmischen, die Weichseln wie oben auslösen, einmischen und ebenso backen.

Kirschen-Kuchen mit Mandeln und Bröseln.

25 Dekagr. geschwellte Mandeln werden mit einem Eierklar gestoßen, mit 14 Dekagr. Geruch-Zucker und 10 Eierdottern ½ Stunde gerührt, von 5 Klar der Schnee mit 5 Dekagr. weißen Bröseln leicht eingemischt, so wie eine Kaffeetasse von Kernen ausgelöster schwarzer Kirschen; diese Masse eingefüllt und gebacken wie die vorige, dann kalt mit Zucker bestreut.

Stachelbeeren- (Agras-) Kuchen.

Zu diesem muß man 14 Dekagr. Geruch-Zucker mit 6 Dotter flaumig rühren, von 4 Klar den festen Schnee mit

9 Dekagr. weißen Bröseln leicht einmischen, eine Kaffeetasse ausgelöster, mit Zucker bestreuter Stachelbeeren einmengen und wie die obigen einfüllen und backen.

Kirschen-Kuchen mit Mandeln und Mehl.

Zu diesem werden 7 Dekagr. abgezogene Mandeln mit dem Saft von einer halben Limonie beim Stoßen genetzt, selbe in 25 Dekagr. abgetriebene Butter und 20 Dekagr. Geruch-Zucker mit 8 Dottern gegeben, ½ Stunde eingerührt, 24 Dekagr. Mehl, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, ein Teller voll aufgelöster Kirschen eingemengt, dann eingefüllt und gebacken wie die übrigen.

Weintrauben-Kuchen.

Wenn man 7 Dekagr. abgezogene, mit Eierklar genetzte, feingestoßene Mandeln in 25 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 14 Dekagr. Geruch-Zucker, 8 Dottern eingerührt, und selbes ½ Stunde gerührt, so wie von 3 Klar den Schnee mit 5 Dekagr. Bröseln leicht eingemischt hat, wird auch eine Kaffeetasse voll abgerebelter Weintrauben leicht eingemischt, die Masse eingefüllt und gebacken wie die übrigen.

Marillen-Kuchen mit Bisquit-Masse.

Zur Bereitung derselben wird man 25 Dekagr. Geruch-Zucker mit 12 Dottern ½ Stunde rühren, von 12 Klar den Schnee mit 20 Dekagr. Mehl in selbe leicht einmischen, die Marillen in Scheiben schneiden, dick mit Zucker bestreuen, schwingen, leicht in die Masse einmischen, diese dann einfüllen und backen wie die übrigen.

Marillen-Kuchen mit Mandel-Masse.

14 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit Eierklar genetzt, gestoßen, in 14 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 14 Dekagr. Geruch-Zucker eingerührt, durch ½ Stunde gerührt, dann von 4 Klar der Schnee, 4 Dekagr. Bröseln, eine Kaffeetasse in Zucker geschwungener Marillen-Spalten leicht eingemischt, diese Masse eingefüllt und gebacken wie die vorigen.

Mandel=Torte.

Man giebt 25 Dekagr. abgezogene Mandeln in frisches Wasser, damit sie schön weiß bleiben, dann werden selbe mit einem Tuch getrocknet, fein gestoßen, dabei mit 4 Eierklar genetzt, und wenn man sie mit 20 Dekagr. fein gestoßenem Geruch=Zucker und 16 Dottern durch 3/4 Stunden gerührt hat, von 6 Klar der Schnee mit 2 Dekagr. Bisquit=Mehl leicht eingemischt. Dann wird ein ausgeschmiertes Tortenplattel mit der Masse halbvoll angefüllt, sehr kühl gebacken, wenn sie ausgekühlt ist, der Reifen abgenommen, mit Eierglasur zierlich aufdressirt, oder mit einer beliebigen Glasur überzogen, dann mit Früchten nett belegt.

Brot=Torte.

25 Dekagr. Geruch=Zucker, 14 Dekagr. nicht abgezogene gereinigte Mandeln werden fein gestoßen und gefäht, dann ebenso viel abgezogene Mandeln mit 2 Eiweiß gestoßen, mit 25 Dekagr. Geruch=Zucker und 16 Dottern gemengt, eine 1/2 Stunde flaumig gerührt, 7 Dekagr. geriebenes Hausbrot mit einem Löffel voll Rhum oder Liqueur genetzt, eine Messerspitze voll Zimmt, Muskatnuß, Vaniglie, 2 Tafeln geriebener Chocolade eingerührt, und von 8 Klar der feste Schnee leicht eingemischt. Dieses wird in ein Tortenplattel wie oben eingefüllt und gebacken.

Schwarze Torte.

Es werden 25 Dekagr. abgetriebene Butter mit 9 Eier=Dottern und 1/2 Kilo Geruch=Zucker eine halbe Stunde gerührt. Wenn dann 25 Dekagr. abgezogene Mandeln fein gestoßen und gefäht, 1/2 Kilo feiner Chocolade etwas weich werden gelassen, mit einem Walker zerdrückt, 16 Dekagr. Mehl dazu gegeben und dieses zusammen abgebröselt ist, wird der Schnee von 9 Eierklar in die obige erstere Masse eingemischt, die gemischte Chocolade in selbe theilweise nachgerührt, und dann in ein mit Butter ausgeschmiertes Tortenplattel fingerdick eingefüllt und gebacken.

Von dieser angegebenen Masse werden nur 3 Blätter gebacken, jedes mit Marillen- oder Himbeer-Marmelade gefüllt, auf einander gegeben und mit Chocolade-Glasur überzogen.

Butter-Torte.

Hiezu muß man 16 Dotter in 1/2 Kilo abgetriebene Butter nebst 1/2 Kilo Geruch-Zucker einrühren, selbes eine halbe Stunde rühren, dann von 12 Klar den Schnee mit 1/2 Kilo Mehl leicht einmischen, und das Ganze auf 2 Blätter abtheilen und backen. Ist es dann mit Eingesottenem gefüllt und übereinandergegeben, so wird es mit Marillen-Marmelade ganz überzogen, in einem Wärmkasten getrocknet, dann mit einer Wasserglasur überzogen und abermals trocknen gelassen.

Sand-Torte.

Zu dieser muß man 25 Dekagramm Butter abtreiben, darein 25 Dekagr. Geruch-Zucker nebst 7 Dottern, den Saft von einer halben Limonie einrühren, 25 Dekagramm Bisquit-Mehl mit dem Schnee von 6 Eierklar leicht einmischen, und dieses dann in ein ausgeschmiertes Tortenplattel einfüllen. Hat man es dann 1 Stunde recht kühl gebacken und mit Eierglasur überzogen, so wird es mit stiftlig geschnittenen Mandeln bestreut und getrocknet.

Orangen-Torte mit Butter.

20 Dekagr. Zucker werden auf einer Orange abgerieben, selbe in 14 Dekagr. abgetriebene Butter, nebst dem Saft von der Orange, 8 Dottern, 10 harten passirten Eier-Dottern eingerührt, von 2 Eierklar der Schnee mit 7 Dekagr. Mehl eingemischt, sodann aber eingefüllt, sehr kühl gebacken und glacirt.

Orangen-Torte ohne Butter.

Um selbe zu bereiten, muß man 40 Dekagr. Zucker auf 3 Orangen abreiben, dann 1/2 Kilo abgezogene Mandeln mit dem Orangen-Saft netzen und stoßen, selbes in den Zucker

nebst 24 Dottern geben, ¾ Stunden rühren, von 12 Klar den festen Schnee leicht einmischen, dann selbes einfüllen, sehr kühl und langsam backen und glaciren.

Nuß-Torte mit Butter.

Zu dieser muß man 20 Dekagr. abgeschälte Nüsse mit einem Eierklar netzen, sehr fein stoßen, 25 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 25 Dekagr. Zucker, 6 Dottern, 25 Dekagr. Mehl und etwas Zimmt einrühren, dann einfüllen, drei Stunden backen und glaciren.

Nuß-Torte ohne Butter.

25 Dekagr. ausgelöste Hasel- und eben so viel gewöhnliche Nüsse werden sehr fein gestoßen, mit 25 Dekagramm Geruch-Zucker und 12 Dottern ½ Stunde gerührt, 4 gebrannte und gestoßene Körner Kaffee, 1 Tafel geriebener Chocolade, dann von 6 Klar der Schnee eingemischt. Nun wird selbes in 2 Blättern gebacken, dann mit eingesottenem gefüllt, mit spanischer Windmasse aufgeputzt und trocknen gelassen.

Holländer-Torte.

In 25 Dekagr. abgetriebene Butter werden von einer halben Limonie der Saft, 10 Dekagr. Limonien-Zucker und 35 Dekagr. Mehl löffelweise, dann Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt, der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben und daraus ein Striezel geformt. Diesen Striezel theilt man in 3 Theile, formt daraus Laibchen und walkt diese zu gleichen runden Flecken aus, worauf selbe auf mit Butter geschmierte Tortenplatteln gelegt, mit Eiern angestrichen, und in mittlerer Hitze gebacken werden. Zwei dieser Blätter werden mit Eingesottenem überzogen, sodann auf einander gegeben, mit dem dritten Blatt bedeckt, dann die ganze Torte glacirt.

Chocolade-Torte mit Brot.

25 Dekagr. gefähten Vaniglie-Zucker mit 16 Dottern ¼ Stunde rühren, 14 Dekagr. geriebenes Hausbrod mit

18 Dekagr. geriebener Chokolade einrühren, von 8 Eierklar den festen Schnee leicht einmischen, selbes dann einfüllen, sehr kühl langsam backen und zuletzt glaciren.

Muskazonen-Torte.

Wenn man 14 Dekagramm gestoßenen Geruch-Zucker, 7 Dekagr. geschälte und eben so viel ungeschälte, mit Eierklar gestoßene Mandel, Muskatnuß, Gewürznelken und Zimmt auf ein Brett gegeben, 4 Dekagr. Mehl mit einem Messer unter diese Masse gemischt und gut durchgestreift hat, so wird es 1 Stunde anziehen gelassen, dann auf ein Plattel ein Theil von dieser Masse gestrichen. Von der übrigen wird immer ein kleines Stückchen genommen, in Zucker gewälzt und in eine dazu bestimmte Muskazonenform eingedrückt, dann aus dieser herausgenommen, wieder in ein zweites Stückchen eingedrückt und dieses so oft wiederholt, bis man so viel Stückchen hat, daß man das Aufgestrichene ganz damit belegen kann. Sodann wird das Ganze mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut, sehr langsam gebacken und dann nochmals mit Zucker bestreut.

Schaum-Torte.

Von einem Linzer- oder Zuckerteig wird ein messerrücken-dicker Flecken ausgewalkt, auf einem Tortenplattel gebacken und mit Eingesottenem überstrichen. Hat man spanische Wind-masse 3 Finger hoch aufgestrichen, einen Reifen herumgegeben und mit Zucker bestreut, so läßt man es von oben gäh trocknen.

Chocolade-Torte mit Mandeln.

In 16 Dotter, welche man mit 25 Dekagr. Vaniglie-Zucker flaumig aufgerührt hat, werden 14 Dekagr. ungeschälte, gereinigte, feingestoßene und gefähte Mandeln nebst 25 Dekagr. geriebene Chocolade, von 12 Eierklar der Schnee und 4 Dekagr. Mehl eingemischt, dieses dann eingefüllt, sehr kühl gebacken und beliebig glacirt.

Brösel-Torte.

Zu dieser muß man 40 Dekagr. abgetriebene Butter, 40 Dekagr. Geruch-Zucker nebst dem Saft von einer halben Limonie, 35 Dekagr. angezogene, feingestoßene Mandeln, 40 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß einrühren, von dieser Masse zwei Blätter machen, das eine mit Eingesottenem bestreichen und das zweite darauf legen und mit Eiern anstreichen. Von dem noch übrigen Teig wird ein Gitter über das obere geflochten, mit Eiern bestrichen, langsam gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Bisquit-Torte.

Wenn man 25 Dekagr. Geruch-Zucker mit 12 Dottern eine halbe Stunde gerührt, in selbe von 10 Eierklar den Schnee und 18 Dekagr. Bisquit-Mehl leicht eingemischt hat, wird selbes eingefüllt, kühl gebacken und beliebig glacirt.

Kann auch, wenn es gebacken ist, in Blätter geschnitten oder gleich in Blättern gebacken werden, wo dann selbe mit Eingesottenem bestrichen, auf einander gelegt und glacirt werden.

Bisquit-Torte mit Chocolade.

Zu dieser wird in die oben bestimmte Masse 14 Dekagr. geriebener Chocolade von dem Eier-Schnee eingerührt, sonst aber wird sie wie die obige verfertigt.

Genas-Torte.

Hiezu wird so viel Bisquit-Mehl, Butter und Geruch-Zucker genommen, als 6 Eier von jeder Gattung im Gewichte betragen. Die Butter wird abgetrieben, der Zucker löffelweise nebst einem Eierdotter in selbe eingerührt und der Schnee von diesen 6 Eierklar nebst dem Bisquit-Mehl leicht eingemischt.

Von dieser Masse werden auf ein mit Butter geschmiertes Tortenplattel messerrückendicke Blätter aufgestrichen und sehr kühl gebacken. Wenn dann 8 solche Blätter gebacken sind, so

werden sie mit Eingesottenem bestrichen, auf einander gelegt und glacirt. Jedoch kann auch die ganze Masse auf einmal eingefüllt und gebacken werden.

Wiener Zuckerteig-Torte.

40 Dekagr. Mehl werden auf ein Brett gegeben, 25 Dekagr. Butter darein geschnitten und dieses mit 14 Dekagr. Geruch-Zucker, etwas Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß und 4 Dottern zu einem Teig und Striezel bearbeitet, welchen man dreimal abknetet und darauf rasten läßt. Nun wird der gerastete Striezel der Länge nach ausgewalkt, abermals zusammengelegt, nochmals so gewalkt und daraus eine fingerdicke Platte geschnitten, welche man auf ein geschmiertes Tortenplattel legt, den äußeren Rand fingerbreit mit Eiern, das andere mit Eingesottenem bestreicht und darüber ein nettes Gitter von eben diesem Teig flechtet. Hat man dieses mit einem Reifen darauf befestigt und mit Eiern angestrichen, so wird es langsam gebacken. Diese Masse wird auch zu verschiedenem kleinen Gebäck verwendet.

Linzer Torte von harten Eier-Dottern.

Zu selber muß man 25 Dekagr. abgezogene Mandeln fein stoßen, mit Eiweiß etwas dabei netzen, dann werden 10 harte, passirte Eierdotter und 25 Dekagr. Butter mitgestoßen, dieses sodann auf ein Brett gegeben, dazu 25 Dekagr. Mehl, etwas Zimmt, Gewürznelken und von einer halben Limonie der Saft. Diese Masse wird hierauf zu einem Teig bearbeitet, fingerdick ausgewalkt, daraus eine Platte in der Größe eines Tortenplattels ausgeschnitten und auf ein Tortenplattel gelegt. Hat man dann den Rand mit Eiern bestrichen und die Mitte mit Eingesottenem gefüllt, so werden selbe wie obige mit einem Gitter belegt und gebacken.

Gerührte Linzer Torte.

30 Dekagramm Butter werden sehr flaumig gerührt, 14 Dekagr. abgezogene, mit einem Eierklar gestoßene Mandeln, 20 Dekagr. Geruch-Zucker, 4 Dotter und 25 Dekagr. Mehl

nacheinander eingerührt und auf ein bestrichenes Tortenplattel kleinfingerdick aufgestrichen, worauf selbe gefüllt und wie die obige verfertigt wird.

Gerührte Linzer Torte mit Schnee.

Wenn man 25 Dekagr. Butter sehr flaumig gerührt, 25 Dekagr. abgezogene, gestoßene Mandeln, 8 Dotter, 25 Dekagr. Geruch-Zucker, von 8 Klar den Schnee, 25 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt hat, so wird die Hälfte von dieser Masse in ein zubereitetes Tortenplattel eingefüllt, darüber Eingesottenes und über dieses die andere Hälfte der Masse gegeben, eine Stunde kühl gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Braune Linzer Teig-Torte.

25 Dekagr. Butter, 25 Dekagr. Mehl, 25 Dekagr. unabgezogene, feingestoßene, feingesähte Mandeln, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß gibt man auf ein Brett, drückt es mit einem Walker ab und wenn man mit 4 Eierdottern daraus einen Teig angemacht hat, wird selber so schnell als möglich zu einem Striezel geformt und kleinfingerdick ausgewalkt. Davon wird ein Blatt ausgeschnitten, auf ein geschmiertes Tortenplattel gelegt, sodann wie der obige verfertigt.

Französische Zuckerteig-Torte.

In 40 Dekagr. abgetriebene Butter werden 7 Eierdotter, 14 Dekagr. Limonien-Zucker und ½ Kilo Mehl eingerührt, der Teig auf ein Brett herausgegeben, zu einem Striezel geformt und aus diesem 3 Laibchen gemacht. Aus diesen werden sodann 3 Blätter gewalkt, jedes wie bekannt gebacken, mit Eingesottenem gefüllt, auf einander gelegt und glacirt.

Englische Zuckerteig-Torte.

Wenn man 4 harte passirte Eierdotter in 25 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 14 Dekagramm Limonie-Zucker und 40 Dekagr. Mehl eingerührt und diesen Teig auf ein Brett

herausgegeben hat, so wird daraus ein Striezel geformt, dieser kleinfingerdick ausgewalkt, davon ein rundes Blatt ausgeschnitten und sonst wie die Linzer Teig-Torte verfertigt.

Baierische Torte.

Zu dieser muß man 25 Dekagr. Butter flaumig rühren, von 1 Limonie den Saft, 14 Dekagr. Geruch-Zucker, 6 harte passirte Eierdotter und 32 Dekagr. Mehl einrühren, selbe in 3 Blättern backen, mit Eingesottenem füllen und glaciren.

Gemischte Torte.

Von verschiedenen Tortenmassen können ungefähr daumendicke Blätter gebacken werden, welche dann beliebig zusammengestellt und zwischen jedes Eingesottene aufgestrichen werden.

Sodann wird mittelst eines feinen Messers die Rinde von dem äußern Rande der zusammengesetzten Torte fein abgeschnitten, glacirt und mit beliebigen Früchten zierlich belegt.

Spanische Wind-Torte.

Wenn man in den Schnee von 7 Eierklar 25 Dekagr. feingefähten Vaniglie-Zucker leicht eingemischt hat, werden von Papier acht bis zehn fingerbreite Reifen in der Größe eines Tortenplattels geschnitten, und zwar jeder um etwas kleiner als der unterste.

Diese werden mit heißer klärisirter Butter bestrichen, mit der angestrichenen Seite auf ein Backblech gelegt, die Wind-Masse in eine dazu bestimmte Spritze eingefüllt und auf die Papier-Reife anschließend in gleiche Größe Tupfen aufdressirt und mit feinem Zucker dicht bestreut.

Dann wird ein ebenso großes Papierblatt als der unterste Reifen ist, geschnitten, mit klärisirter Butter bestrichen, die verbliebene Masse auf diesen so wie auf die Reife aufdressirt und dessen Mitte blos mit der Masse bestrichen, und Alles in einer abgekühlten Röhre bloß getrocknet, wonach das Papier behutsam abgelöst wird.

Das Bodenblatt nun wird auf ein Tortenplattel, die anderen Reife verlierend auf einander gegeben, mit Eierglasur

befestigt, die letzten drei oder vier ohne diese blos auf einander gelegt, sodann die Mitte mit beliebigem Obers-Schaum oder Gefrornem gefüllt, die letzteren Reife angelegt und angerichtet.

Spanische Wind-Torte mit Mandeln.

Wird ganz so wie die vorige verfertigt, nur daß 40 Dekagr. gut getrocknete stiftlig geschnittene Mandeln in die Masse eingemischt und mittelst eines kleinen Löffels auf die Papierreife aufdressirt werden.

Conserve-Glasur.

Dazu muß man in eine Zuckerpfanne ½ Kilo gestoßenen feinen Zucker, darauf 2 Decil. reines kaltes Wasser geben, selbes kochen lassen, daß es sich wie Fäden ziehen läßt, dann sammt der Pfanne in ein Eiswasser setzen. Wenn es etwas überkühlt ist, wird von 1 Limonie der Saft und 2 Eßlöffel voll Wasser hineingegeben, fleißig gerührt (tablirt und zwar mit dem verkehrten Löffel an dem Seitenrande), damit sie keine Kruste bekommt. Ferner bekommt die Conserve nach der Substanz, welche eingemischt wird, den Namen. Wenn von groben Orangen die Schale auf einem feinen Reibeisen abgerieben, der Saft ausgedrückt und in die Conserve eingemischt wird, so ist es eine Orangen-Conserve — so auch wird Maraschino, Rhum, Himbeeren-, Erdbeeren-, Ribisel- oder Weichsel-Saft eingemacht. Wird aber Kaffee-Essenz oder Carmel-Zucker eingemengt, so bleibt der Limonien-Saft gänzlich weg.

Limonien-Eis.

Sehr fein gefähter Zucker wird in einem Weidling mit etwas Limonien-Saft und Wasser gerührt, daß es die Dicke haben muß, den verkehrten Löffel zu decken. Für eine Marmelade-Glasur muß es mit etwas Wasser verdünnt werden.

Orangen-Eis.

Hierzu wird feingefähter Zucker mit Orangen-Saft und dem ausgepreßten Orangenschalen-Saft abgerührt, daß es den verkehrten Löffel deckt und wie die Conserve gemischt.

Wasser-Glasur.

Die vorige Conserve wird blos mit etwas wenig Wasser verdünnt.

Chocolade-Glasur.

14 Dekagr. doppelt gebrannte Zuckerbäcker-Chocolade muß man mit einem Kaffeebecherl Wasser kochen lassen und sehr fein verkochen; 24 Dekagr. feinen Zucker mit 2 Decil. Wasser zu einem sehr dicken Syrup kochen lassen, die Chocolade einrühren, noch etwas aufkochen, bis sie die Dicke hat, den verkehrten Löffel zu decken und nebstbei fleißig tabliren, bis sie einen schönen Glanz erhält. Sodann wird die bereitete Torte auf einen Bogen weißen Papieres gesetzt und die Glasur darüber gegeben.

Eier-Glasur.

Zuerst durch eine Trommel 20 Dekagr. sehr fein gesähten, feinen Zucker mit einem großen Eierklar und einigen Tropfen Limonien-Saft durch eine Stunde rühren und selbe dann zum Gebrauche nehmen.

Zu Verzierungen der Torten oder kleinen Gebäcke erhält sie durch die Beimischung des Orangenschalen-Saftes eine gelbe, von Alkermes eine rothe, von geriebener Chocolade oder Karmel-Zucker eine braune, von Spinattropfen eine grüne, und von Veilchen-Saft eine blaue Farbe.

Karmel-Zucker verfertigen.

20 Dekagr. gestoßenen Zucker mit einem Kaffeebecherl voll Wasser in einer Zuckerpfanne kochen, bis er anfängt goldbraun zu schäumen, dann einige Löffel weiches warmes Wasser darauf geben und auflösen und nach Gebrauch verdünnen.

Torten zu glaciren.

Torten werden glacirt, indem man sie auf ein mit Papier gedecktes Blech stellt, die Glasur darüber gießt, das Herab-

geflossene wegnimmt, sie dann in einem Wärmkasten trocknet, mit beliebigen Früchten zierlich belegt, oder die gefärbte Eier-Glasur in Skarnitzel (Düten) einfüllt und beliebig aufdressirt.

Kleine Bäckerei.

Glacirter Zucker-Teig.

Wird eine messerrückendicke Platte von Zuckerteig gewalkt, auf ein Backblech gelegt, mit Eingesottenem bestrichen, eine ebenso dicke und große Teigplatte darüber gelegt, gut zusammengedrückt, mit aufgeklopften Eiern angestrichen und gelb gebacken, worauf es mit Glasur überzogen, getrocknet und in schiefe Stücke geschnitten wird.

Mandel-Krapfen.

14 Dekagr. abgetriebene Butter, 14 Dekagr. mit einem Eierklar gestoßene Mandeln, 14 Dekagr. Limonien-Zucker, ein ganzes Ei und 3 Dotter, 14 Dekagr. Mehl, etwas Muskatnuß müssen nacheinander eingerührt, und 2 Stunden kalt gestellt werden, worauf es auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einem Striezel geformt, selbe kleinfingerdick ausgewalkt mit einem Krapfenstecher ausgestochen, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, und mit Mandeln und Grob-Zucker bestreut wird. Wenn sie sehr kühl blaßgelb gebacken sind, werden sie mit einem größeren Ausstecher ausgestochen, die Böden mit Eingesottenem bestrichen, und zu zweien aufeinander mit der gefüllten Seite gegeben. Da selbe beim Backen auseinder fließen, so würden sie nicht gleich zusammenpassen, wenn sie nicht nachgestochen würden.

Genas-Krapfen.

Hiezu wird die vorher angegebene Genas-Masse in eine mit Butter ausgeschmierte Minutkasserole kleinfingerdick eingefüllt, blaßgelb gebacken, dann glacirt, getrocknet und ausgestochen.

Glacirte Genas-Filets.

Zu diesen muß man die vorige Masse nehmen, ebenso backen, mit einem kleinen Filetform-Ausstecher ausstechen, mit Marillen-Marmelade bestreichen, trocknen und mit Wasser-Glasur überziehen. Sind sie abermals getrocknet, so werden darauf um den Rand mit einer weißen Eierglasur linsengroße Tupfen gemacht, nicht gar zu eng zusammen, so zwar, daß zwischen 2 solche Tupfen eine kleine Weinbeere mittelst einer Nadel eingesetzt werden kann.

Karten.

In 7 Dekagr. abgetriebene Butter werden 2 Dotter, ein ganzes Ei, 7 Dekagr. Geruch-Zucker, 7 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß gegeben, am Eis steif werden gelassen, messerrückendick auswalken, in Kartenform schneiden, mit aufgeklopften Eiern bestreichen, mit gespaltenen Mandeln belegen, dann mit Grob-Zucker bestreuen und blaßgelb backen.

Karten von Mandel-Teig.

In 14 Dekagramm abgetriebene Butter 14 Dekagramm abgezogene mit einem Eierklar gestossene Mandeln, 14 Dekagramm Limonien-Zucker, 3 Dotter und ein ganzes Ei, 14 Dekagramm Mehl, Gewürz eingerührt, dann wie die obigen verfertiget.

Zucker-Kolatschen.

In 32 Dekagr. abgetriebene Butter, 10 Dekagr. Geruch-Zucker, 4 Dotter und 35 Dekagr. Mehl einrühren, den Teig auf ein Brett herausgeben, zu einem Striezel machen, halbeiergroße Stücke davon abschneiden, von diesem kleine Knödel formen und auf ein Blech geben. Hat man sie etwas platt-

gedrückt, nebstbei ein Grübchen eingedrückt, so wird der Rand mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit Mandeln und Grob-Zucker bestreut, mit Eingesottenem gefüllt und sehr kühl blaßgelb gebacken.

Karlsbader Ringel.

Zur Bereitung derselben werden in 32 Dekagramm abgetriebene Butter 18 Dekagr. Geruch-Zucker, 9 hart gekochte, passirte Eier, 35 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt, auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben und kleinfingerdick ausgewalkt. Hierauf werden sie mit einem etwas kleineren Aussteher ausgestochen, so daß es ein Ringel formt; diese Ringe werden mit aufgekopften Eiern angestrichen, mit Grob-Zucker bestreut und sehr kühl gebacken.

Berliner Tafeln.

In 25 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden 25 Dekagr. Geruch-Zucker, 7 Dekagr. sammt den Schalen gestossene Mandeln, 7 Dotter, ein ganzes Ei, 35 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß nacheinander eingerührt und steif werden gelassen; dann wird es auf ein mit Mehl bestaubten Brett herausgegeben, messerrückendick ausgewalkt, mit einer zackigen Ovalform ausgestochen, mit schwachem Eier-Schnee überstrichen, dicht mit Zucker bestreut und auf dessen Mitte eine große Mandel gelegt.

Niederländer Krapfen.

In 25 Dekagr. abgetriebene Butter 14 Dekagr. abgezogene, mit einem Eierklar gestoßene Mandeln, 10 Dekagr. Limonien-Zucker, von ½ Limonie den Saft, 9 harte, passirte Eierdotter, 32 Dekagr. Mehl einrühren, den Teig auf ein Brett herausgeben und etwas steif werden lassen. Ist er dann zu einem Striezel geformt, kleinfingerdick ausgewalkt, so muß man selben mit einem Krapfenstecher ausstechen, mit Eiern bestreichen, auf einem Blech langsam gelb backen, den äußern Rand mit spanischer Windmasse aufdressiren, trocknen und die Mitte mit beliebiger Marmelade füllen.

Sie können auch filetförmig ausgestochen, gebacken und glacirt werden, wie die Genas-Filets.

Gelée-Stangeln.

7 Dekagr. Mandeln werden sammt den Schalen fein gestoßen, 7 Dekagr. Mehl, 7 Dekagr. Butter, 7 Dekagr. Vaniglie-Zucker auf ein Brett zusammen gegeben, dazu etwas Muskatnuß, Gewürznelken, feingeschnittene Limonien-Schalen; dieses Alles mit zwei Eierndottern zu einem Teig, dann zu einem Striezel geformt und dieser kleinfingerdick ausgewalkt. Hat man dann daraus fingerlange und daumbreite Stangeln herabgeschnitten, mit Eiern bestrichen, so wird es mit Ribisel-Gelée überzogen, durch ein Skarnitzel spanische Windmasse in der Form eines Gitters aufdressirt und getrocknet.

Vaniglie-Bretzen.

28 Dekagr. Mehl, 20 Dekagr. Butter und 32 Dekagr. Vaniglie-Zucker mit einem Walker gut abdrücken, mit einem Dotter zu einem Teige ausmachen, diesen in einen Striezel formen, davon nußgroße Stückchen abschneiden, daraus bleistiftendicke Stangeln und aus diesen Bretzen formen, welche mit aufgeklopften Eierdottern bestrichen, mit Grob-Zucker bestreut und sehr kühl gebacken werden.

Bretzen von harten Eierdottern.

Hiezu 25 Dekagr. Butter mit 5 harten, passirten Eierdottern stoßen, dann 14 Dekagr. Mehl auf ein Brett geben, dazu 25 Dekagr. Limonien-Zucker und die gestoßene Butter, dieses zu einem Teige ausmachen, wie oben Bretzen formen und verfertigen.

Bisquit-Waffeln.

Auch zu diesen muß man 10 Dekagramm Zucker mit 6 Dottern ½ Stunde rühren, von 6 Klar den Schnee mit 10 Dekagr. Mehl leicht einmischen, das heiße Waffeleisen mit etwas weißem Wachs überstreichen, von der Masse einen Löffel voll einfüllen, das Eisen zumachen, dann auf einem Windofen

gelb backen, den äußern Rand beschneiden, selbe herausnehmen und so fort bis die Masse aufgeht, Waffeln verfertigen.

Mandel-Waffeln.

25 Dekagr. abgezogene, mit einem Eiweiß gestoßene Mandeln in 14 Dekagramm Geruch-Zucker und 8 Eierdotter flaumig einrühren, von 6 Klar den Schnee und 5 Dekagr. Mehl leicht einmischen und backen wie die obigen.

Butter-Waffeln.

In 7 Dekagr. klärisirte abgetriebene Butter 4 ganze Eier, 7 Dekagr. abgezogene, gestoßene Mandeln, 14 Dekagr. Limonien-Zucker, 10 Dekagr. Mehl einrühren und verfertigen wie die obigen.

Brandteig-Ringel.

Zuerst muß man 4 Decil. Obers mit 14 Dekagr. Butter kochen, darein 25 Dekagr. Mehl einkochen, rühren, bis es sich von der Kasserole löst, dann auskühlen, 4 ganze Eier, 4 Dotter, feingeschnittene Limonien-Schalen hineingegeben. Die Masse wird nun in eine Spritze gefüllt, auf ein geschmiertes Backblech Ringeln in der Größe eines Krapfenstechers aufdressirt, diese mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Mandeln und Grob-Zucker bestreut, in mittelmäßiger Hitze gebacken, der Außenrand mit einem Messer etwas aufgeritzt und darein Eingesottenes gegeben.

Thee-Stangeln.

Die obige Masse wird auf ein Brett gegeben, davon fingerdicke und bleistiftenlange Stangeln gemacht, auf ein geschmiertes Blech gelegt, mit Eiern bestrichen, mit Mandeln und Grob-Zucker bestreut, dann langsam gebacken.

Crême-Krapfen.

Kann der obige oder der gewöhnliche Brandteig gewählt werden. Von diesem muß man halbeiergroße Stückchen abschneiden, zu kleinen Laibchen formen, diese auf ein geschmiertes Blech auflegen, mit Eiern bestreichen, mit Grob-Zucker

bestreuen, blaßgelb backen, an der Seite mit einem Messer aufritzen, und Vaniglie- oder Orange-Crême mit einem Eßlöffel einfüllen, und so heiß als möglich anrichten.

Schwedische Torteletten.

Nachdem man in 18 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter 20 Dekagr. Geruch-Zucker eingerührt, und von 8 Klar den Schnee eingemischt hat, wird mit Mehl ein fester Teig ausgemacht, kleinfingerdick ausgewalkt, mit einem Krapfen-Ausstecher ausgestochen, mit Eiern bestrichen, dann blaßgelb gebacken. Hierauf werden 14 Dekagr. Zucker bis zum Faden gesotten, darein 7 Dekagr. stiftlich geschnittene Mandeln, eben so geschnittene Pistazien, nudlig geschnittene Citronade und Orangenschalen, nebst einem Tropfen Alkermes-Saft eingemischt, von diesem auf jedes Tortelett ein Kaffeelöffel voll gegeben und etwas trocknen gelassen.

Torteletten ohne Zucker.

In 25 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden 5 harte passirte Eierdotter, von 1/2 Limonie der Saft, etwas feingeschnittene Limonien-Schalen, eine Messerspitze voll Salz, Muskatnuß und Gewürznelken und 25 Dekagr. Mehl eingerührt, auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einem Striezel geformt, messerrückendick ausgewalkt, woraus mit einem Ausstecher Blätter und eben so große Reifchen ausgestochen, die Blätter mit aufgeklopften Eiern bestrichen, ein Reifchen daraufgelegt und ebenfalls mit Eiern bestrichen werden.

Von dem Abfallteig muß man ein nettes Laub ausstechen, die Reifchen damit zierlich belegen und abermals mit Eiern bestreichen, dann mit Grob-Zucker bestreuen, langsam gelb backen und die Mitte mit beliebigem Eingesottenen füllen.

Grätzer Torteletten.

14 Dekagr. Mandeln sammt den Schalen sehr fein stoßen, dazu 14 Dekagr. Geruch-Zucker, 14 Dekagr. Butter, 14 Dekagr. Roggen-Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß geben, mit einem Walker gut abdrücken, mit einem ganzen Ei den Teig ausmachen, welcher zu einem Striezel geformt mit einem

Messer mehrmal durchgestreift, dann abermals zu einem Striezel geformt auf einem kühlen Ort anziehen gelassen und dann messerrückendick ausgewalkt wird.

Jetzt werden nach der Form der dazu bestimmten Oval-Schüsselchen Fleckchen ausgestochen, in die ausgeschmierte Schüssel eingelegt, der Rand mit Eiern bestrichen, mit eingesottenen Ribiseln gefüllt, darüber von dem verbliebenen Teig ein beliebiges Flechtwerk gemacht, welches man mit Eiern bestreicht, gäh backt und dann mit Zucker bestreut servirt.

Torteletten von hartem Linzer Teig.

Der schon früher angeführte Linzer Teig wird messerrückendick ausgewalkt und beliebig groß ausgestochen, der Außenrand mit Eiern bestrichen, die Mitte mit beliebigem Eingesottenen gefüllt, darüber ein Gitter geflochten, dieses aber mit einem Reifchen befestiget, mit Eiern bestrichen, dann sehr langsam blaßgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

Torteletten von gerührtem Linzer Teig.

Wenn der schon angegebene Teig messerrückendick gewalkt, in Blätter ausgestochen, in die ausgeschmierte Torteletten-Schüssel eingelegt ist, wird der Außenrand mit Eiern bestrichen, dann ein Reifchen daraufgelegt, welches ebenfalls mit Eiern bestrichen wird, die Mitte aber mit Himbeer-Marmelade gefüllt, dann blaßgelb gebacken, herausgenommen und mit Zucker bestreut.

Annis-Bretzen.

In 14 Dekagr. abgetriebene Butter muß man 10 Dekagr. Limonien-Zucker, 5 Eierdotter, 25 Dekagr. Mehl einrühren, etwas steif werden lassen, daraus Bretzen formen, diese auf ein Blech legen, mit Schnee anstreichen, mit Grob-Zucker und Annis besähen, dann selbe gelb backen.

Chocolade-Kugeln mit Mandeln.

7 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit etwas Eierklar und 7 Dekagr. Zucker so gestoßen, daß es sich zu einem Klotz bildet. Von diesem werden dann nußgroße Kugeln geformt,

auf einen Spieß angesteckt, in eine Chocolade-Glasur getunkt, gleich getrocknet, in die dazu bestimmten Papier-Kapseln jede einzeln eingesetzt.

Haselnüsse mit Chocolade.

An einem warmen Orte wird eine doppelt gebrannte Zuckerbäcker-Chocolade weich gemacht, mit der Hand unter Beimischung von Zucker zu einem Striezel bearbeitet, davon halbnußgroße Stücke abgenommen, ein ausgelöster Haselnußkern mit beiden Händen in dieses Stückchen schnell eingedreht, und wenn der Kern ganz mit der Chocolade bedeckt ist, gleich in Kügerl-Zucker eingewälzt.

Chocolade-Zelteln.

Die Chocolade wird wie oben in einen Striezel bearbeitet, von diesem nußgroße Kügelchen in beiden Händen gedreht, diese dann auf ein warm gemachtes Blech jedes einzeln gelegt, wo sie sodann durch die Wärme in eine Zeltelform übergehen, dann werden sie schnell mit Kügerl-Zucker bestreut und kalt gestellt.

Pignoli-Krapfeln.

Die abgeschälten Pignoli muß man mit 3 Eierweiß netzen, Beides stoßen, 14 Dekagr. gestoßenen Zucker einmischen, und zu einem Klotz stoßen; von diesem entweder mit einer Spritze oder einem Löffel auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech Häufchen aufdressiren und in einer abgekühlten Röhre trocknen lassen.

Butterbrot von Mandel-Teig.

Zu diesem werden 14 Dekagr. abgezogene Mandeln mit Eierklar fein gestoßen, in 14 Dekagr. abgetriebene Butter 10 Dekagr. Limonien-Zucker, 2 Dotter, 1 Zeltel geriebene Chocolade, etwas Zimmt und Gewürznelken, 7 Dekagr. Mehl nacheinander und flaumig eingerührt, worauf der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, kleinfingerdick ausgewalkt, mit der dazu bestimmten Form ausgestochen, mit Eierglasur bestrichen, dann sehr kühl gebacken wird.

Haselnuß-Kranzel.

Hierzu 14 Dekagr. Haselnußkerne mit Eiweiß sehr fein stoßen, 14 Dekagr. Zucker mit 2 Eierklar zu Eis dick aufrühren, die gestoßenen Haselnußkerne dareinrühren, auf Oblaten nußgroße Häufchen von der Masse auftragen, mit einem Kochlöffelstiel zu Reifen aufdrehen, dann trocknen und zuletzt das Grübchen mit einer eingesottenen Weichsel füllen.

Mandelbögen von feingeschnittenen Mandeln.

Wenn man 14 Dekagr. abgezogene Mandeln gut getrocknet, dann sehr fein geschnitten, 14 Dekagr. Zucker mit dem Schnee von 4 Klar durch ½ Stunde gerührt hat, so werden die Mandeln darein gegeben, und noch ½ Stunde gerührt, diese Masse auf ein mit Wachs überzogenes Blech messerrückendick aufgestrichen, mit Eiweiß bestrichen, und mit feinem Zucker bestreut, worauf man sie trocknet, daraus fingerlange und 2 Finger breite Streifchen schnell herabschneidet, über die warm gemachte Bodenform legt, kalt werden läßt und dann beeiset.

Mandelbögen von stiftlig feingeschnittenen Mandeln.

Die Bereitung derselben geschieht auf folgende Art: Zuerst werden 7 Dekagr. abgezogene Mandeln stiftlig, 7 Dekagr. aber wie gewöhnlich sehr fein geschnitten, dann 20 Dekagr. Zucker nebst dem Schnee von 4 Eierklar in ein Messingpfandel gegeben, und am Feuer sehr heiß gerührt. Dann werden 2 Dekagr. gezuckerte Orangen-Schalen, eben so viel Citronade, etwas Limonien-Schalen sehr fein geschnitten, nebst etwas Zimmt, Muskatnuß und Gewürznelken eingemischt, dann vom Feuer abgestellt und gerührt, bis die Masse etwas überkühlt hat, worauf von Oblaten fingerlange und 2 Finger breite Streifen geschnitten, die Masse darauf messerrückendick aufgestrichen, mit Zucker bestreut und auf die warmgemachte Bogenform aufgelegt wird.

Hat man sie in eine abgekühlte Röhre gestellt, so werden sie daselbst mehr getrocknet als gebacken.

Zuckerschnitten.

14 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit einem Eierklar fein gestoßen; 20 Dekagramm Geruch-Zucker, 6 Dotter, 2 ganze Eier, 20 Dekagr. klärisirter Butter zusammen durch ½ Stunde gerührt, einige Löffel Rhum oder Liqueur nebst 20 Dekagr. Mehl eingerührt und diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech messerrückendick aufgestrichen, worauf sie mit Eierklar überzogen, mit Zucker besäht, dann mit stiftlig geschnittenen Mandeln, Pistazien, Rosinen, Weinbeeren und länglich geschnittener Citronade bestreut, sehr kühl gebacken, in schiefe Stücke geschnitten und zum Thee gegeben werden.

Zucker-Striezel.

½ Kilo Mehl mit ½ Kilo gestoßenem Zucker mischen, mit 2 Dottern und zwei ganzen Eiern einen Teig daraus machen, zu einem Striezel formen, diesen auf ein geschmiertes Blech auflegen, mit Eierdottern bestreichen, mit Mandeln besäen, backen, heiß in Stücke schneiden und dann trocknen.

Chocolade-Busserln.

Hiezu 14 Dekagr. abgezogene Mandeln mit einem Eierklar sehr fein stoßen, in einen Weidling geben, 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker, 1 Zeltel Chocolade, von 2 Klar den Schnee, Alles dieses mitsammen abrühren, auf Oblatten halbe nußgroße Häufchen auftragen und sodann trocknen lassen.

Mandelbäckerei.

½ Kilo abgezogene Mandeln werden nebst einigen bittern getrocknet, sehr fein geschnitten, dann gesäht, daß sie fein wie Gries sind.

Dann wird ½ Kilo gestoßener Limonien-Zucker in einer Pfanne nebst 16 Klar am Feuer sehr heiß gerührt; die

Mandeln darein gegeben und abermals gerührt, bis es sehr heiß wird, worauf man etwas Muskatnuß, Zimmt und Gewürznelken einmischt, es wegstellt und rührt, bis es kalt wird, dann in eine Spritze einfüllt, auf ein mit Wachs beschmiertes Blech in beliebigen Formen aufdressirt, blaßgelb backt, bis es sich vom Blech selbst ablöst.

In diese Masse kann auch Chocolade eingemischt werden, dann muß es aber mehr getrocknet als gebacken werden.

Wind-Masse.

Von Oblaten werden fingerlange und zweifingerbreite Streifen geschnitten, die obige Masse messerrückendick aufgestrichen, in einem abgekühlten Ofen blaßgelb gebacken, dann mit spanischer Wind-Masse dünn überzogen. Von derselben Masse aber muß man einen Rand und zwischen diesen schiefe Spangen aufdressiren und es dann trocknen, den Rand sehr schwach mit Eierdottern nur oben bestreichen, mit Grob-Zucker bestreuen und trocknen. Zwischen die Spangen wird Ribisel-Gelée gegeben.

Harte Mandelbäckerei.

½ Kilo abgezogene Mandeln nebst einigen bittern werden mit 1 Eierklar sehr fein gestoßen, dann ½ Kilo gestoßener Zucker nachgestoßen, daß es einen Teig bildet, welchen man auf einem Brette messerrückendick auswalkt, die Hälfte davon mit Himbeer-Marmelade bestreicht, die andere Hälfte überschlagt und gut zusammendrückt. Darauf wird es mit Eierglasur überzogen, davon Stangeln oder Zelteln geschnitten und blaßgelb gebacken.

Grillage.

Hiezu muß man 14 Dekagr. gestoßenen Zucker nebst etwas Limonien-Saft in eine Messing-Pfanne geben, gelb schäumen lassen, 14 Dekagr. gut getrocknete, stiftlig geschnittene Mandeln einrühren, dieses dann in eine mit Mandel-Oel ausgeschmierte, beliebig große Muschelform einfüllen, sodann mit einer ganzen Limonie die Masse in die Form gut eindrücken,

um das Formdessin zu erhalten, die andere Masse wird unterdessen warm gestellt und so nach einander verfertiget.

Torteletten von Linzer Teig ohne Mandeln.

In 25 Dekagramm flaumig abgetriebene Butter werden 20 Dekagr. Limonien-Zucker, 18 harte, passirte Eierdotter und 25 Dekagr. Mehl eingerührt, der Teig etwas anziehen gelassen, dann gewöhnliche Torteletten daraus verfertigt.

Brotschnitten.

Wenn man 25 Dekagr. Geruch-Zucker, 8 Dotter, 25 Dekagr. abgezogene und mit Eiweiß gestoßene Mandeln untereinander durch ½ Stunde gerührt, 8 Eiweiß, 5 Dekagr. Brotbröseln, 5 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt hat, so wird dann eine Mandel-Bogenform mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht, der Teig eingefüllt und langsam kühl gebacken, darauf gestürzt, in messerrückendicke Stücke geschnitten, mit Marmelade bestrichen, etwas getrocknet mit Wasser-Glasur überzogen und abermals getrocknet.

Thee-Bretzen.

Es werden in ½ Liter kochendes Wasser 14 Dekagr. Butter, 40 Dekagr. Zucker, 40 Dekagr. Mehl eingerührt, dick, ankochen gelassen und sehr fleißig wie ein Brandteig am Feuer gerührt, in diese ausgekühlte Masse werden 24 Dotter eingerührt, daraus Bretzen geformt, mit Wasser bestrichen und mit Grob-Zucker bestreut, dann gebacken.

Französische Biskoten.

Bei Bereitung derselben verfährt man auf folgende Art: 22 Dekagr. Zucker und 2 Löffel voll bis zum Faden gekochter Zucker werden in den Schnee von 5 Eierklar eingemischt, 2 Dotter mit einer Gabel gut aufgepeitscht, 4 Dekagr. Bisquit-Mehl mit den Dottern zugleich eingemischt, und diese

Masse in eine dazu bestimmte Spritze eingefüllt, mit welcher man auf ein weißes Papier Biskoten aufdressirt, mit sehr feinem Zucker durch ein Haartuch-Sackel dicht bestaubt und in der ersten Ofenhitze backt. Auf der rückwärtigen Seite werden sie mittelst eines mit Wasser genetzten Schwammes befeuchtet, nach einer Stunde erst von dem Papier abgenommen, auf ein Sieb gelegt und im Wärmekasten getrocknet.

Vaniglie-Biskoten.

25 Dekagr. feingesähten Vaniglie-Zucker muß man mit 15 Dottern 1/2 Stunde rühren, 25 Dekagr. Bisquit-Mehl und von 10 Klar den Schnee leicht einmischen, so wie die obigen aufdressiren und bestauben, dann blaßgelb backen und mittelst eines Messers vom Papier sogleich ablösen, da selbe sonst zerspringen.

Glacirte Bisquit-Krapfen.

Hiezu wird die obige Masse in thalergroße Häufchen auf ein weißes Papier wie oben aufdressirt, bestaubt und ebenso gebacken, sodann abgelöst.

Die Böden werden mit Marillen-Marmelade bestrichen, getrocknet, mit Wasser-Glasur überzogen und abermals getrocknet.

Gefüllte Bisquit-Krapfen.

Diese werden wie die obigen verfertiget, die Böden mit Marillen-Marmelade überzogen und zu Zweien zusammengegeben. Sie müssen in gleicher Größe aufdressirt werden, so daß sie mit den Böden nett aufeinanderpassen.

Bisquit-Krapfen mit Spanischwind-Masse.

Von obiger Masse werden Krapfen ein Gulden-Stück groß wie die vorigen aufdressirt und gebacken, mit Marmelade überzogen, mit gebackenen, eben so großen Spanischwind-Masse-Reifchen belegt, und deren Mitte mit einer Weichsel ausgefüllt.

Indianer-Krapfen.

Zur Bereitung derselben muß man 14 Dekagr. Geruch-Zucker mit 7 Dottern ½ Stunde rühren, von 5 Klar den Schnee mit 14 Dekagr. Bisquit-Mehl leicht einmischen, thalergroße Krapfen dressiren, und backen wie die obigen.

Von der Hälfte wird der obere Theil ausgehöhlt, mit Obersschaum gefüllt, mit der zweiten Hälfte, wenn die Böden ausgehöhlt sind, gedeckt, jeder dieser Krapfen mit einer dreizackigen Gabel beim Boden oder von unten aufgefaßt, durch eine Chocolade-Glasur schnell durchgefahren, auf einen weißen Bogen Papier gegeben und sodann trocknen gelassen.

Punsch-Krapfen.

Selbe werden von der obigen Masse und eben so verfertiget, die ausgehöhlten Böden mit Eingesottenem, welches mit Punsch-Essenz aufgelöst ist, je zwei aufeinander gelegt, dann mit Punsch-Masse-Conserve wie die vorigen glacirt.

Finger-Hohlhippen.

3 Eier, ebenso viel Limonien-Zucker im Gewichte werden mit einander durch 1 Stunde gerührt, 2 Eierschwer Mehl dazugemischt, daraus auf ein mit Wachs geschmiertes Blech durch eine Spritze Gulden-Stück große Häufchen aufdressirt, mit Annis bestreut, blaßgelb gebacken und über einen Koch-Löffel-Stiel sehr schnell zu einer Hohlhippe gebogen. Sollten selbe durch längeres Aufbewahren weich geworden sein, so werden sie nochmals in eine heiße Röhre gestellt, wo sie sogleich wieder resch werden.

(Sind selbe zu resch, so brechen sie; am besten gelingen sie aber, wenn man sie einzeln backt).

Kleine Bisquiten.

20 Dekagr. feingestoßenen Zucker wird man mit dem Schnee von 4 Klar und 14 Dekagr. Mehl leicht mischen, auf

ein Papier durch ein Skarnitzel in der Größe einer kleinen Haarnadel aufdressiren, mit Zucker bestauben, in einem Wärmekasten eine Stunde trocknen, dann erst backen und wie die französischen vom Papier ablösen.

Katalani-Brot.

Wenn man 20 Dekagr. Zucker mit 8 Dottern ½ Stunde gerührt, dann von 5 Klar den Schnee mit 9 Dekagr. Bisquit-Mehl leicht eingemischt hat, so wird der Teig entweder in einen Bischof-Model oder in Papier-Kapseln eingefüllt, gebacken, in nette Vierecke geschnitten, von der untern Seite mit einer dreizackigen Gabel aufgefaßt, in beliebige Glasuren getunkt, und auf einem weißen Papier getrocknet.

Bisquit-Roulade.

14 Dekagr. Geruch-Zucker werden mit 5 Dottern ½ Stunde gerührt, von 5 Klar der Schnee und 9 Dekagr. Mehl leicht eingemischt, und diese Masse auf ein mit Wachs geschmiertes Blech messerrückendick aufgestrichen, worauf man es blaßgelb backt, mit einem Messer losmacht, schief wendet, und mit aufgelöster Marmelade sehr dünn überstreicht.

Nun gibt man es noch durch einige Minuten in die Röhre, damit es weich wird, rollt selbes dann zusammen und trocknet es in der Röhre. Ist dieses geschehen, so wird es in kleine, fingerdicke Scheiben geschnitten, der Außen-Rand entweder mit Eierweiß oder Karmel-Zucker bestrichen und gleich entweder in feingeschnittene Mandeln, Pistazien oder in gefärbten Streu-Zucker eingewälzt, die Schnittfläche aber mit Wasser-Glasur überzogen und getrocknet.

Punsch-Brot.

Zu diesem wird die obige Masse etwas dicker aufgestrichen, eben so gebacken; dann wird eine Bisquit-Masse verfertiget, in drei Theile getheilt, mit Chocolade, Alkermes-Saft und Spinat-Topfen gefärbt, gebacken, dann in Würfel geschnitten, mit Punsch-Masse genetzt, auf die schon verfertigte Platte

gleichmäßig vertheilt, wo sie mit Weinbeeren, Rosinen und geschnittener Citronade bestreut, zusammengerollt, nochmals in der Röhre etwas anziehen gelassen, dann in zweifingerdicke Scheiben geschnitten und mit Zucker bestreut werden.

Hiezu können allerhand verbliebene Bäckereien, wenn sie wie oben in Würfeln geschnitten und mit Punsch genetzt sind, verwendet werden.

Vaniglie-Brot.

25 Dekagr. Vaniglie-Zucker, 12 Dotter, 2 ganze Eier muß man in einem Schnee-Becken zu einem sehr festen Schaum aufklopfen, 30 Dekagr. Bisquit-Mehl darein geben, auf einem mit Mehl bestaubten Brette zu einem dünnen Striezel formen, dann auf ein mit Wachs geschmiertes Blech auflegen, schnell mit Eierdottern bestreichen, ziemlich jäh backen, heiß vom Bleche abnehmen, und in feine, messerrückendicke Streifen schneiden.

Annis-Brot.

Wird ganz so wie das obige verfertiget, nur daß statt Vaniglie, Annis eingemischt, der Teig dann mit der Schnitt-Seite auf ein weißes Papier gelegt und in der Röhre etwas gebäht wird.

Cibeben-Brot.

Wenn man 25 Dekagr. Limonien-Zucker mit 10 Dottern und 2 ganzen Eiern eine gute halbe Stunde gerührt, 25 Dekagr. feines Mehl nebst 14 Dekagr. ausgelöster Rosinen leicht eingemischt hat, wird der Teig in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Bischof-Form eingefüllt, mit Eiern bestrichen, sehr kühl gebacken, und wie das vorige geschnitten.

Weichsel-Brot.

Wird ganz so verfertiget wie das obige, nur daß statt der Rosinen, ausgelöste eingesottene Weichseln eingemischt werden.

Bischof-Brot.

Zu demselben werden 20 Dekagr. Geruch-Zucker mit 6 Dottern 1/2 Stunde gerührt, 20 Dekagr. feines Mehl mit dem Schnee von 3 Eierklar eingemischt, dann 7 Dekagr. abgezogene Pistazien, 16 Dekagr. ausgelöste große Rosinen, 10 Dekagr. abgezogene Mandeln, 4 Dekagr. nudlich geschnittene Citronade und 4 Dekagr. Weinbeeren eingerührt, worauf es wie das vorige eingefüllt, gebacken, und am zweiten Tage in messerrückendicke Stücke geschnitten wird.

Bischof-Brot mit Butter.

In 25 Dekagr. abgetriebene Butter 14 Dotter, 25 Dekagr. Geruch-Zucker, von 10 Klar den Schnee mit 25 Dekagr. Mehl, eine Handvoll ausgelöste Rosinen, stiftlig geschnittene Mandeln, Weinbeeren und 10 Dekagr. nudlich geschnittene Citronade einmischen, diese Masse einfüllen und backen wie das Obige.

Harter Zwieback.

Zu diesem werden 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker mit 4 ganzen Eiern 1 Stunde gerührt, in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Mandel-Bogenform eingefüllt mit Eiern bestrichen, langsam gebacken, am zweiten Tage in messerrücken-dünne Blätter geschnitten und auf weißem Papier gebäht.

Prügel-Krapfen.

Um selbe gut zu bereiten, muß man 20 Dekagr. Geruch-Zucker mit 16 Dottern 1/2 Stunde rühren, von 8 Klar den Schnee und 25 Dekagr. Bisquit-Mehl einmischen. Der dazu bestimmte Prügel wird ganz mit Spagat eng umwunden, sodann in ein weißes Papier eingemacht und dieses mit klärisirter Butter überzogen. Nun läßt man den Prügel heiß werden, überzieht ihn beim brennenden Feuer mit dieser Masse unter zunehmend schnellerem Drehen desselben, damit sich die Masse, welche aufgetragen wird, in Zapfen formt, wo es dann gebraten wird, bis es gelb ist. Während des Auftragens und Bratens der Masse muß man eine Pfanne unterstellen.

Wenn es vollends gebraten ist, dann wird der Spagat von einem Ende abzunehmen angefangen, wie auch das Papier abgelöst, dann der Krapfen genommen, auf beiden Seiten gleich geschnitten, darauf beeiset und zierlich mit Früchten belegt.

Annis-Bisquit.

½ Kilo feingestoßenen Geruch-Zucker mit 26 Dottern ½ Stunde rühren, 35 Dekagr. Mehl mit dem Schnee von 13 Klar und eine Handvoll reingeklaubten Annis einmischen, die Masse in eine beliebige flache Form fingerdick einfüllen, blaßgelb backen, in fingerlange, messerrückendicke Stangeln schneiden und auf weißem Papier in der Röhre bähen.

Hobel-Scharten.

Selbe werden bereitet, indem man in den Schnee von 2 Eierklar 3 eierschwer feingestoßenen Geruch-Zucker, 3 aufgeklopfte Dotter und 2 eierschwer Mehl einmischt, selbes auf ein mit Butter geschmiertes Blech sehr dünn aufstreicht, feingeschnittene Mandeln darüber streut und blaßgelb backt. So lange es noch heiß ist, wird es in fingerbreite Streifen geschnitten und schnell über einen Kochlöffel-Stiel aufgewickelt, daß es das Aussehen einer Hobel-Scharte erhält, worauf man es von dem Stiele abzieht.

Sie können aber auch gleich in Streifen gebacken werden, indem man auf ein geschmiertes Backblech von dieser Masse fingerbreite und zweifingerlange Streifen aufstreicht und selbe so wie die obigen einzeln backt.

Bisquit-Stangeln.

Nachdem man 20 Dekagr. Geruch-Zucker, 10 Dotter und 2 ganze Eier ½ Stunde flaumig abgerührt, in selbes 20 Dekagr. Mehl eingerührt hat, wird es auf ein mit Butter geschmiertes Blech aufgestrichen, langsam gelb gebacken, mit Karmel-Zucker überzogen mit geschnittenen Mandeln, mit Pistazien, oder grobem Orangen-Zucker bestreut, nochmals in der Röhre weich werden gelassen, sodann in fingerlange und zweifingerbreite Streifen geschnitten.

Mandel-Schnitten.

14 Dekagr. abgezogene nebst 2 Stück bittern Mandeln sehr fein mit 1 Eierklar stoßen, mit 14 Dekagr. Geruch-Zucker und 1 Eierklar durch 1 Stunde rühren, 7 Dekagr. geriebener Citronade einmischen, die Masse auf fingerlange und zweifinger-breite Oblatten aufstreichen, mit Eier-Glasur überziehen und lichtbraun backen.

Annis-Schnitten.

Zu diesen wird von 8 Klar sehr fester Schnee mit 40 Dekagr. gestoßenem Vaniglie-Zucker gemischt, 10 Dekagr. Stärk-Mehl und 10 Dekagr. gewöhnliches Mehl eingemischt, auf Oblatten messerrückendick aufgestrichen und rein geputzter Annis darüber gestreut. Hat man es auch mit Zucker und feingeschnittenen Mandeln bestreut, so wird es in fingerlange und zweifingerbreite Streifen geschnitten und sehr kühl blaß-gelb gebacken.

Mandel-Roulade.

Hiezu muß man 25 Dekagr. Geruch-Zucker mit 25 Dekagr. abgezogener, mit einem Klar gestoßener Mandeln, 16 Dottern ½ Stunde aufrühren, von 8 Klar den Schnee und 7 Dekagr. Mehl leicht einmischen, die Masse auf ein mit Butter ge-schmiertes Blech messerrückendick aufstreichen, langsam gelb backen, mit Eingesottenem überstreichen, zusammenrollen, noch etwas in der Röhre trocknen und sodann in fingerdicke Scheiben schneiden.

Spanische Windbäckerei.

18 Dekagr. Vaniglie-Zucker wird man in den Schnee von 4 Klar leicht einmischen, auf ein mit Wachs geschmiertes Blech durch eine Spritze diese Masse entweder in Reifchen, Kipfeln, Bretzen oder Häufchen u. s. w. aufdressiren, mit Grob-Zucker und Mandeln bestreuen, sehr blaß in einem über-kühlten Ofen backen, so daß, wenn man auf das Backblech klopft, sie sich von selbst ablösen.

Zucker-Salami.

14 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit einem Eierklar sehr fein gestoßen, 1 Dekagr. Traganth in 2 Deciliter lauwarmen Wasser aufgelöst, durch ein Tuch gedrückt, selbes in eine messingene Pfanne nebst 14 Dekagr. Zucker, den gestoßenen Mandeln und von 1 Klar der Schnee gegeben, auf einem Windofen diese Masse so lange gerührt, bis sie sich von der Pfanne löst, worauf man 2 Dekagr. Alkermes-Saft einrührt, selbes auf ein Brett herausnimmt, darein Zimmt, Gewürz-Nelken, Muskatnuß, 7 Dekagramm feingeschnittene Prünellen, 7 Dekagr. Citronade, 7 Dekagr. würflig geschnittene Mandeln gibt, selbes mit der Hand einarbeitet, dann zu einem Striezel formt und ihm das Aussehen einer Salami gibt. Diese wird dann in feingestoßenem, mit geriebener Chocolade gemischten Zucker eingewälzt und über Nacht in einem ganz abgekühlten Ofen getrocknet.

Sie lassen sich sehr lange aufbewahren, wo sie wie eine Salami fein blattlig geschnitten ein sehr täuschendes Aussehen bekommen.

Mandel-Maccaroni.

Man muß 14 Dekagr. feingestoßene, mit einem Klar genetzte Mandeln, 21 Dekagr. Geruch-Zucker und ein Eierklar durch eine Stunde im Weidling rühren, etwas Muskatnuß, feingeschnittene Orangenschalen einrühren, auf ein mit Wachs geschmiertes Blech entweder durch eine Zuckerbäcker-Spritze oder mittlest eines Löffels Häufchen aufdressiren und sehr kühl backen, bis sie sich von selbst vom Bleche lösen.

Schnee-Bäckerei.

Zuerst muß man ½ Kilo feinsten Zuckers sehr fein stoßen, fähen, in den sehr festen Schnee von 8 Eierklar leicht einmischen, in eine Zuckerbäcker-Spritze einfüllen, auf ein mit Wachs geschmiertes Blech in beliebiger Form kleine Dessins aufdressiren und selbe sodann in einem sehr überkühlten Ofen trocknen.

Diese obige Masse kann auch in verschiedenen Farben vorkommen, wo es dann durch Beimischung des Orangen-schalen-Saftes eine gelbe, des Kochenill eine rothe, von doppelt g brannter Chocolade, Karmel-Zucker oder Kaffee-Essenz eine braune Farbe bekommt.

Quitten-Schnee-Bäckerei.

½ Kilo Quitten-Marmelade mit ½ Kilo feingestoßenem Zucker und 3 Eierklar zu einem sehr festen Schaume auf-rühren, dann mittelst einer Spritze oder Löffels auf Oblatten kleine Häufchen aufdressiren und selbe trocknen.

Quitten-Zelteln.

Nachdem man 14 Dekagramm Quitten-Marmelade und 7 Dekagr. Zucker in einer Messing-Pfanne auf einem Windofen so lange gerührt, bis es sich von der Pfanne löst, dann wird es auf ein Brett herausgegeben, etwas geriebene Citronade, Zimmt und Muskatnuß darein gegeben, darauf mit feinem Zucker bearbeitet, daß es die Feste eines Teiges bekömmt, wo man es dann in einer Zeltelform ausdrückt, auf ein weißes Papier gibt und trocknen läßt.

Kastanien von Mandeln.

Hierzu werden 21 Dekagr. Mandeln mit Limonien-Saft etwas genetzt, sehr fein gestoßen, 14 Dekagr. Zucker mit Wasser bis zum Faden gekocht, die gestoßenen Mandeln eingemischt, darauf am Feuer gerührt, bis es sich von der Pfanne löst und trocken ist.

Nun wird der Kastanien-Model mit Zucker ausgefäht, die Masse eingefüllt, die geformten Kastanien herausgenommen, auf eine Dressirnadel aufgespießt und über eine Feuergluth gehalten, daß sie das Aussehen einer wirklichen gebratenen Kastanie erhalten, worauf man sie in kleine weiße Papier-Kapseln einsetzt.

Sie können auch in gesponnenen Zucker getunkt werden.

Karmel-Bäckerei.

Auf ½ Kilo feinen Zucker muß man 4 Decil. Wasser geben, zum Faden kochen lassen, dann von 6 Klar einen sehr festen Schnee schlagen; während diesem sehr heftigen Schlagen wird der Zucker von einer zweiten Person langsam in den Schnee eingegossen, mit Zurücklassung eines geringen Theiles, welcher mit Kaffee-Essenz, Cochenille oder braunem Karmel-Zucker gemischt, dann in die obige Masse abgetheilt eingeschlagen wird. Wenn diese Masse vollkommen geschlagen ist, muß man sie auf weißes Papier durch eine Spritze in beliebigen Dessins aufdressiren, mit Bonbons belegen, auf nasse, schon dazu bestimmte Bretter mit dem Papier auflegen und in einem sehr abgekühlten offenen Ofen trocknen lassen, wonach sie mittelst eines Messers vom Papier abgelöst, in die weißen und rothen, durch ein Skarnitzel Marillen- oder Ribisel-Gelée eindressirt und zwei gleich große mit dem Boden aufeinander gegeben, sodann auf ein Sieb gelegt und in einem Wärmekasten getrocknet werden. Die andersfärbigen werden ebenso behandelt, aber nicht gefüllt, z. B. die mit Kaffee, Karmel-Zucker oder Chocolade.

Wind-Kipfel mit Mandeln.

Es wird eine Spanischwind-Masse genommen, fein geschnittene Mandeln auf einem Brette ausgebreitet, immer ein Löffel voll von dieser Masse in denselben eingerollt, sodann zu einem Kipfel geformt und behutsam mittelst eines breiten Messers auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gelegt und in einer überkühlten Röhre getrocknet.

Hohlhippen.

16 Dekagr. feingestoßenen Zucker, 25 Dekagr. Mehl, 7 Decil. Obers, 4 Dotter und 2 ganze Eier, etwas Zimmt, Muskatnuß zusammen sehr fein abrühren.

Hat man das dazu bestimmte Hohlhippen-Eisen heiß werden gelassen und etwas mit Wachs überzogen, so wird ein Löffel voll von dieser Masse immer eingefüllt, die Form zu-

gemacht, braun auf beiden Seiten auf einem Windofen gebacken, ringsherum gleich beschnitten, auf eine fingerdicke Rolle aufgerollt, sodann abgenommen und sofort bis zu Ende verfahren.

Rouleaux.

Zu selben wird die obige Masse genommen, in ein mit größeren Vertiefungen versehenes viereckiges Eisen wie oben gefüllt, gebacken, indem man es auf eine doppelt so dicke Rolle wie das obige aufrollt.

Vaniglie-Butter.

14 Dekagr. Vaniglie-Zucker mit 6 Dottern durch 1 Stunde aufrühren, in kleine Papier-Kapseln oder in Mehl eingesetzte Papier-Skarnitzel einfüllen und sodann trocknen.

Kleine Konserve-Bäckereien.

Eine beliebig verfertigte Konserve wird in Papier-Kapseln eingegossen und in beliebig große Zelteln oder Stangeln geschnitten. Selbe kann auch, wie die obige Vaniglie-Butter in Skarnitzel eingefüllt werden.

Damit die Skarnitzel beim Füllen stehen bleiben, werden sie in eine Masse Mehl eingesetzt und gefüllt.

Marillen-Bäckerei.

Von fein gestoßenem Zucker wird ein Häufchen gemacht, in selbes eine Grube, darein mit einem Messer Marillen-Marmelade eingearbeitet wie in einen festen Teig. Aus dieser Masse kann man mit feuchten Händen Bretzen, Kipfeln u. s. w. beliebig formen, wozu die Dessins mit kleinen Ausstechern bewirkt werden. Dann werden sie in Grob-Zucker eingewälzt, auf ein weißes Papier gelegt und in einem geheizten Zimmer oder Wärmekasten getrocknet.

Zuckergetunkte Früchte.

Es wird ½ Kilo gestoßener Zucker mit 2 Deciliter Wasser in einer messingenen Pfanne bis zum Faden gekocht.

Ob dieser genug resch ist, erfährt man, wenn man ein Holzspießchen zuerst darein und dann in kaltes Wasser tunkt, ist dieses beim Herausziehen glasurartig, so ist der Zucker zum Gebrauche tauglich.

Die Früchte werden beim Tunken gewöhnlich auf ein Holzspießchen, welches schon bereitet sein muß, angesteckt, in den Zucker getunkt, beim Herausnehmen etwas gedreht, daß die Frucht keinen Zapfen bekömmt. Z. B. geschälte, gebratene Kastanien, ausgelöste Nußkerne, in Spalten auseinander gelöste Pomeranzen, nett zudressirte Birnen, Aepfel u. s. w.

Früchte aber mit Stengeln behalten selbe beim Tunken, z. B. Kirschen, kleine Birnen, Ribiseln.

Wenn die Früchte getunkt und gedreht sind, werden sie auf ein mit Mandelöl geschmiertes Blech gelegt, die Spießchen abgenommen und die Früchte in Papier-Kapseln eingesetzt.

Marcipan-Bäckerei.

In 25 Dekagr. Marcipanteig wird man Zimmt, Gewürz-Nelken, Muskatnuß, 1 Löffelvoll feingeschnittene verzuckerte Orangenschalen, eben so viel Citronade, 25 Dekagr. feingestoßenen Zucker und von 4 Eierklar den Schnee nebst so viel Mehl einrühren, daß man es zu einem leichten Teig kneten kann, welcher dann messerrückendick ausgewalkt, in beliebige Stücke oder Formen geschnitten oder ausgestochen, mit Eierweiß bestrichen, mit Grob-Zucker bestreut, mit einem dünnen Blättchen Citronade belegt und in einer abgekühlten Röhre gelb gebacken wird.

Spanische Winde.

Die gewöhnliche Wind-Masse wird in eine Zuckerbäcker-Spritze eingefüllt, daraus auf ein mit Wachs geschmiertes Blech guldengroße, oder mittelst eines Löffels nockerlförmige Häufchen aufdressirt, welche mit Zucker bestaubt und in einem ganz abgekühlten Ofen getrocknet werden.

Neunte Abtheilung.

Von den Crêmen.

Crême in Becherln.

Auf ein gewöhnliches Crême=Becherl Obers wird ein Löffel voll Vaniglie=Zucker und 2 Eierdotter eingesprudelt, das Becherl voll aufgefüllt, in kaltem Wasser zugestellt und so 1/4 Stunde zugedeckt in Dunst sehr langsam gesotten, dann ausgekühlt. Erst dann wird es auf's Eis gestellt, damit es vollkommen kalt wird, worauf man es sammt dem Becherl zu Tische gibt.

Das obige Quantum Obers kann auch mit Chocolade, Kaffee, gestoßenen Hasel- und gewöhnlichen Nüssen, bittern Mandeln, früher aber aufgekocht und durchgeseiht, dann wie oben mit 2 Eierdottern und gewöhnlichem Zucker abgesprudelt und verfertigt werden.

Dann führt die Crême nach der Beimischung z. B. von Chocolade, Kaffee u. s. w. den Namen.

Auflösung der Hausenblase.

2 Dekagr. kleingeschnittene, reingewaschene Hausenblase in 4 Deciliter Wasser 3/4 Theile davon einkochen und nachdem durch ein feines Haartuch laufen lassen, aber ja nicht ausdrehen.

Geschäumte bittere Mandel-Crême.

5 bittere und 20 süße abgezogene Mandeln werden sehr fein gestoßen, mit 2 Deciliter Obers kochen gelassen, ausgedrückt und dieses Obers mit 5 Eierdottern und 14 Dekagr. Zucker am Feuer gerührt, bis sich die Eier binden und es die Dicke hat, um einen verkehrten Löffel zu decken, worauf es durch ein feines Sieb in einen Weidling passirt, 2 Dekagr. aufgelöste Hausenblase zu der obigen Crême dazu gegeben und

selbe so lange gerührt wird, bis es anfängt dick zu werden und vollkommen kalt ist.

Zuvor wird ½ Liter Schlag-Obers in einem Becken 1 Stunde in's Eis gestellt, sodann zu einem sehr festen Schaum geschlagen, in die Crême eingerührt, worauf eine Crêmeform mit Mandelöl ausgeschmiert, in's Eis eingestellt, die Crême eingefüllt und so einige Stunden an einem kalten Orte im Eis stehen gelassen wird; einige Minuten vor dem Gebrauche wird die Form in lauwarmes Wasser getunkt und auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt.

Karmel-Crême.

Wird die obige Masse genommen und mit einigen Löffeln voll aufgelösten Karmel-Zucker gemischt.

Vaniglie-Reis mit Erdbeeren.

Hierzu muß man 14 Dekagr. Reis mehrmals heiß auswaschen, selben nebst einem Stangel Vaniglie in 1 Liter kochendes Obers einkochen und sehr dick ankochen lassen, dann die Vaniglie herausnehmen und den Reis auf eine genetzte Reifform einfüllen, worauf es ausgekühlt auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt wird.

Nun wird auf 4 Decil. passirte Erdbeeren 40 Dekagr. fein gestoßener Zucker genommen, beides in eine Gefrierbüchse, welche am Eis eingesetzt ist, eingefüllt, welches man dann ½ Stunde am Eis rührt und in die Mitte des vorbenannten Reifens anrichtet und servirt.

Reis mit Crême.

14 Dekagr. Reis muß man in heißem Wasser auswaschen, in 4 Deciliter kochendes Obers weich dick ankochen und auskühlen lassen, dann 2 Deciliter Obers, 6 Eierdotter, 20 Dekagr. Vaniglie-Zucker darein geben, am Feuer rühren, bis sich diese binden, und wie vor, 4 Dekagr. aufgelöste Hausenblase zu der Crême in einen Weidling geben, dick rühren, dann erst den ausgekühlten Reis dazu einrühren. Hat man 4 Deciliter

Obers am Eis zu Schaum geschlagen und in das Ganze eingerührt, so wird es wie vor eingefüllt, sulzen gelassen und gestürzt. Kann auch, wenn er gestürzt ist, mit passirten, am Eis mit Zucker aufgerührten Erdbeeren überzogen werden.

Englische Crême.

3 Decil. sehr guten Wein, 13 Eierdotter und 25 Dekagr. Zucker zu einem Chaudeau sprudeln bis er zu steigen anfängt, dann abstellen, sprudeln bis er kalt wird, worauf 4 Dekagr. aufgelöste Hausenblase eingesprudelt, von 3 Deciliter Schlag-Obers am Eis ein Schaum geschlagen und in das Chaudeau gut eingerührt und in eine Crêmeform wie die vorigen eingefüllt wird.

Whyds mit Rhum.

Nachdem man 2 Orangen und 1 Limonie auf 40 Dekagr. Zucker abgetrieben, selben gestoßen und in ein Schneebecken nebst 4 Orangen und von 4 Limonien den Saft, 18 Eierdotter, 2 Decil. weißen Wein und 1 Decil. Rhum gegeben hat, wird es am Windofen zu einem sehr dicken Schaum geschlagen, von 6 Eiweiß ein sehr fester Schnee eingerührt und vom Feuer weggestellt. Hierauf werden 3 Dekagr. aufgelöster Hausenblase eingemischt, mit der Schneeruthe geschlagen bis es kalt wird, und wie die vorigen in die Crêmeform eingefüllt, sulzen gelassen und gestürzt.

Kaffee-Schaum.

2 Dekagr. aufgelöster Hausenblase in einen Weidling seihen, 20 Dekagr. sehr fein gestoßenen Zucker, 1 Löffel voll Kaffee-Essenz einrühren, 4 Decil. zu Schaum geschlagenes Schlag-Obers ebenfalls einrühren, sodann wie die übrigen einfüllen.

Maraschino-Schaum.

Man gibt 2 Dekagr. aufgelöster, abgeseihter Hausenblase mit 20 Dekagr. Zucker in einen Weidling, rührt 1 Kaffeebecherl Maraschino nebst 4 Decil. Schlag-Oberschaum ein und behandelt es wie das Obige.

Maraschino mit Tutti frutti.

Der Schaum wird ganz so wie der vorige verfertiget, darein 1 Kaffeetasse voll würflig geschnittene, schwer in Zucker gesottene Früchte eingemischt, sodann wie die andern eingefüllt.

Erdbeeren-Schaum.

Eine Kaffeetasse durch ein feines Sieb passirte Erdbeeren in einen Weidling geben, 25 Dekagr. feingestoßenen Zucker nebst 2 Dekagr. aufgelöster Hausenblase und 2 Decil. Schlag-Oberschaum einrühren und wie vor einfüllen, sulzen lassen und stürzen.

Marillen-Schaum.

Hierzu werden 25 Dekagr. Marillen-Marmelade mit 10 Dekagr. feingestoßenem Zucker und 2 Dekagr. aufgelöster Hausenblase zusammen aufgerührt, bis es anfängt dick zu werden, worauf 4 Decil. Schlag-Oberschaum eingerührt und er so wie die obigen verfertigt wird.

Oberschaum mit Bisquit-Kruste.

Von 14 Dekagr. Vaniglie-Zucker, 6 Dottern, 10 Dekagr. Mehl, dem Schnee von 6 Klar wird eine Bisquit-Masse verfertigt, auf zwei Backbleche messerrückendick aufgestrichen, das eine mit geriebener Chocolade dicht bestreut und beide blaßgelb gebacken. Dann werden selbe vom Backblech gelöst und auf einem kühlen Orte mehrere Stunden vor dem Gebrauche etwas feucht anziehen gelassen, damit sie die Resche des Backens verlieren und sich besser schneiden lassen.

Hierauf wird von einer der beiden eine Sternform in der Größe des Bodens der einzufüllenden Sturzkasserole geschnitten und mit der Glanzseite zu Boden gelegt, mit der zweiten werden die verbliebenen Dreieckflächen ausgefüllt, und zwar müssen diese gelb sein, wenn der Stern schwarz ist. Sodann werden von beiden beliebig breite Streifen geschnitten und aus diesen durch gegenseitig schiefe Schnitte gleich große

Dreiecke geformt (je kleiner diese sind, desto besser nehmen sie sich aus), womit die ganze Sturzkasserole ausgefüttert wird, so daß immer ein weißes und schwarzes Dreieck sich mit den Kanten berühren.

Wenn die Kasserole ausgefüttert ist, wird sie in's Eis eingesetzt, mit beliebigem Oberschaum gefüllt und so durch mehrere Stunden im Eis stehen gelassen, sodann, wenn der Schaum abgeseiht ist, zum Gebrauche gestürzt.

Vaniglie-Schaum ohne Hausenblase.

Hiezu muß man 1½ Liter Schlag-Obers 1 Stunde vor dem Gebrauche in's Eis einsetzen, kurz vor dem Gebrauche mit 40 Dekagr. Vaniglie-Zucker zu einem Schaum schlagen, dann diese Masse in eine ausgehöhlte Bisquit-Torte, Spanischwind-Torte oder Grillage einfüllen und sogleich zu Tische geben.

Obers-Blanc-manger mit Schaum.

25 Dekagr. Mandeln abziehen, sehr fein stoßen, mit Obers etwas netzen, 1 schwachen Liter Obers mit diesen unter beständigem Rühren kochen, dann auskühlen und ausdrücken. Hat man darein 4 Dekagr. aufgelöste Hausenblase, 20 Dekagr. feingestoßenen Vaniglie-Zucker und 7 Decil. Schlag-Oberschaum eingerührt, so muß man es in eine in Eis eingesetzte Form wie bekannt einfüllen, sulzen und stürzen.

Schattirtes Mandel-Blanc-manger.

25 Dekagr. abgezogene Mandeln werden gestoßen, mit etwas Obers genetzt, mit 1½ Liter Obers, einem ganzen Stangel Vaniglie, 14 Dekagr. Zucker gekocht, dann durch ein Tuch gedrückt und 4 Dekagramm aufgelöster Hausenblase eingerührt. Hat man dann die Masse in 5 Theile abgetheilt, einen mit Alkermessaft, einen mit Chocolade, einen mit Kaffee-Essenz, und den vierten mit Orangenschalensaft gefärbt, so wird eine Dessin-Sulzform mit Mandelöl ausgeschmiert, in's Eis eingesetzt, sodann diese Massen beliebig nett eingefüllt, und jede dieser Einfüllungen gut sulzen gelassen, ehe eine zweite darauf kommt.

Blanc-manger à la café.

Zu diesem muß man 4 Decil. kaltes Obers mit 7 Dekagr. feingestoßenem Zucker und 4 Decil. schwarzen abgeseihten Kaffee mit 14 Dekagramm Zucker, jedes abgesondert in einen Topf geben; 4 Dekagr. aufgelöster Hausenblase nehmen, wovon zwei Theile in den Kaffee und ein Theil in das Obers eingerührt werden.

Dann wird eine mit Mandelöl ausgeschmierte Sulzform in's Eis eingesetzt und von einer dieser Gattung Masse fingerdick eingefüllt, sulzen gelassen, sodann die zweite fingerdick darauf gegeben und so wiederholt verfahren, bis Alles beendet ist, worauf es dann ungetunkt gestürzt wird.

Mandelmilch-Blanc-manger.

½ Kilo Mandeln, worunter 20 bittere sind, muß man 24 Stunden in Wasser weichen, abziehen, sehr fein stoßen, mit Wasser etwas netzen, mit 1 Liter Wasser durcheinander rühren und durch ein Tuch durchpressen; dann 14 Dekagr. feingestoßenen Zucker, 4 Dekagr. aufgelöster Hausenblase gut einrühren, wie gewöhnlich einfüllen, sulzen und stürzen.

Gesulztes Chaudeau.

Wenn man 12 Eierdotter und 4 Dekagr. aufgelöster Hausenblase in einen glacirten Topf gegeben, 4 Decil. Wein mit 25 Dekagr. Zucker kochend heiß werden gelassen und in diese die Eierdotter eingesprudelt und so lange gesprudelt hat, bis selbes steigt, so wird es weggestellt, bis es kalt ist, und wie gewöhnlich eingefüllt, gesulzt und gestürzt.

Demselben kann bei dem Durchmischen auch ein Kaffeebecher voll Rhum beigegeben werden.

Orangen-Schaum.

25 Dekagr. Zucker werden mit 4 Decil. Wasser gekocht, bis er wie ein Syrup dick ist, von 3 Orangen und 3 Limonien der Saft eingemischt, aufgekocht und bevor es vom Feuer weggenommen wird, von einer Orange die Schale sehr fein

geschnitten, hineingegeben, worauf man es zugedeckt überkühlt, seiht und 2 Dekagr. aufgelöste Hausenblase dazu gibt. Sodann wird es in ein Schneebecken gegeben, dieses in's Eis eingesetzt, diese Masse mit einer Schneeruthe darin vollkommen zu Schaum geschlagen und dann in eine in Eis eingesetzte Form eingefüllt, gesulzt und wie bekannt gestürzt.

Von klaren Sulzen.

Maraschino-Sulz.

Diese wird auf folgende Art bereitet: Auf eine Literform werden 4 Dekagr. Hausenblase wie gewöhnlich aufgelöst, sodann in eine gut verzinnte Kasserole 7 Decil. Wasser und 1/2 Eierklar mit einem Silberlöffel gepeitscht, bis es schäumt, worauf man 1/2 Kilo von dem feinsten Zucker darein gibt und bis zur Hälfte verkochen läßt.

Dann wird es mit der Hausenblase in ein Porzellain-Geschirr, welches eben so viel hält, als die Größe des Models benöthiget, durch ein Haartuch, so auch von einer Limonie der Saft ohne zu pressen eingeseiht, dann das Tuch abgenommen, 3/4 Bouteille Maraschino eingegossen, dieses mit einem Silberlöffel durchgemischt und das noch Fehlende mit sehr reinem Wasser nachgegossen. Nun wird diese Masse löffelweise in eine in Eis eingesetzte Sulzform eingefüllt und durch 4 Stunden auf einem kühlen Orte gesulzt, dann vor dem Gebrauche in lauwarmes Wasser getunkt und auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt.

Limonie-Sulz.

Wird so wie die obigen zubereitet, und wenn der Zucker schon fertig gekocht ist, wird von einer Limonie die äußerste gelbe Schale abgeschält, in den Zucker gegeben, 1/4 Stunde abseits stehen gelassen, geseiht wie die obige, dann von zwei Limonien der Saft eingemischt, gut durchgemischt, eingefüllt und gesulzt.

Orangen-Sulz.

Man nimmt hiezu auf eine Literform 5 Orangen, welche nicht bitter sind. Wenn der Zucker wie oben gekocht ist, wird von drei Orangen die äußerste Schale mit einem feinen Messer abgenommen, in den Zucker gegeben, sonst aber ganz wie die vorhergehende verfertigt, nur mit dem Unterschiede, daß von diesen 5 Orangen der Saft durch einen Filzsack laufen und mehrere Stunden stehen gelassen werden muß, damit er sich setzt und trübe wird. Dann wird der geseihte Saft, der Zucker, die Hausenblasen und von ½ Limonie der Saft zusammen durchgemischt, eingefüllt und gesulzt.

Früchtensaft-Sulz.

Auf eine Literform 25 Dekagr. Zucker wie oben kochen, 4 Dekagr. aufgelöster Hausenblasen, von einer Limonie den Saft wie früher darein geben, gut durchmischen, abseits stellen, dann 4 Deciliter beliebigen Früchtensaftes nebst einigen Tropfen Alkermessaft einmischen, und wie bekannt verfertigen.

Rhum-Sulz.

Wird wie die Limonie-Sulz verfertiget, nur wird hiezu beliebig viel Rhum eingemischt.

Punsch-Sulz.

Wird auch wie die Orangen-Sulz, aber nur von drei Orangen zubereitet, abseits gestellt, dann vier Kaffeelöffel feinen Holländer-Thee darein gegeben und so einige Minuten zugedeckt stehen gelassen, darauf abgeseiht, und ein Kaffeebecherl Rhum gut eingemischt, dann auf bekannte Art verfertiget.

Vaniglie-Sulz.

½ Kilo Zucker und das oben angegebene Quantum Hausenblasen muß man, wie oben angegeben, kochen, zwei Vaniglie-Stangeln in Stücke schneiden, in den Zucker hineingeben und zugedeckt bei Seite kalt werden lassen.

In selbes wird dann von einer Limonie der abgeseihte Saft, so wie auch der von einer fein ausgelösten Cochenille rein abgeseihte Saft gegeben und gut durchgemischt, wodurch selbes von letzterem eine schöne hochrothe Farbe erhält, worauf es entweder in den dazu bestimmten Sulzgläsern oder wie die übrigen in Formen gesulzt wird.

Gesulztes Compot.

Es werden Pfirsiche, Birnen und Aepfel in nette Spalten dressirt, bei einigen die Stängel belassen, in Limonienwasser mit bedeutend viel Zucker sehr weiß und weich, wie auch die Zwetschken, Marillen und Ringlotten aber bloß mit Zucker und Wasser gekocht, zugedeckt, kalt gestellt, dann auf ein Sieb ausgelegt, abtropfen gelassen, und eine Limonien-Sulzmasse bereitet.

Hierauf wird eine beliebige Sulzform in's Eis eingesetzt, messerrückendick von dieser Limonie-Masse eingefüllt, gesulzt, dann mit rohen Ribiseln, Erdbeeren, Himbeeren, Weichseln, Kirschen, Stachelbeeren (Agras) oder grünen Mandeln sehr zierlich belegt, mit einigen Tropfen Sulz befestiget, dann erst ein größerer Theil Sulz darüber gegeben, gesulzt, sodann mit den obigen Früchten an der Seitenwand zierlich farbenpassend belegt, darüber eine Sulzmasse gegeben und steif werden gelassen, und dieses so oft wiederholt, bis der Model voll ist, worauf es gesulzt und gestürzt wird.

Tutti-frutti-Sulz.

Es wird eine Maraschino-Sulzmasse wie vor angegeben, bereitet, in eine Sulzform ein Theil davon eingegossen, gesulzt, mit nett zugeschnittenen, schwergekochten Zuckerfrüchten, z. B. schwarzen und braunen Nüssen, rothen und gelben Quitten-Spalten, Melonen, Stachelbeeren, Weichseln, Hagebutten, Dürrlingen, Angelien, Ringlotten, gelben Mirabellen u. s. w. der Boden zierlich belegt, mit einigen Tropfen Sulz befestigt, sodann ganz mit Sulz überzogen, sulzen gelassen, und so wiederholt verfahren und gänzlich verfertigt wie die andern.

Gesulzte Aepfel.

Deutsche Maschanzker-Aepfel muß man abschälen, aushöhlen, mit Limoniensaft abreiben, daß selbe weiß werden, dann 25 Dekagr. Zucker, 4 Deciliter Wasser und von einer Limonie den Saft kochen, den Schaum rein abnehmen, die Aepfel einlegen, etwas weich kochen, sodann auslegen und zugedeckt kalt stellen. Der Zucker wird mit 2 Dekagr. aufgelöster Hausenblase geklärt, in ein Geschirr geseiht, ein Theil davon in eine gläserne, in Eis eingesetzte Salatiere messerrückendick eingefüllt, gesulzt, darauf die mit hellfärbigem Eingesottenen gefüllten Aepfel fingerbreit von einander nett aufgelegt, mit der übrigen Sulz-Masse gedeckt, gesulzt und sammt dieser Salatiere zu Tische gegeben.

Gefrornes.

Gefrorner Schaum.

1½ Liter Schlag-Obers wird mit ½ Kilo feingestoßenem und gefähten Zucker zu einem festen Schaum am Eis geschlagen. Dieser kann dann mit Vaniglie-Zucker, einem Teller voll passirter Erdbeeren oder einigen Löffeln voll aufgelöstem Karmel-Zucker oder Kaffee-Essenz durchgemischt werden. Nach diesem muß man es in eine Ziegelform oder Gefrierbüchse einfüllen, diese in stark gesalzenes Eis einsetzen und ebenfalls mit Eis decken. Die Ziegelform wird aber in Fließpapier zuerst eingewickelt und dann in's Eis eingesetzt. Gestürzt wird es wie die Sulzen.

Vaniglie-Gefrornes.

In 1½ Liter guten Obers gibt man 15 Dotter, ½ Kilo Zucker, ein halbes Stangel in kleine Stücke geschnittener Vaniglie, rührt es am Feuer, bis sich das Eis bindet, passirt

es durch ein Sieb und peitscht es mit einer Schneeruthe, bis es kalt wird.

Die Gefrierbüchse wird früher in ein dazu bestimmtes Eisschaffel in sehr stark gesalzenes Eis eingesetzt, die ausgekühlte Masse eingefüllt, so durch eine halbe Stunde stehen gelassen, worauf man dann nach rechts und links zu drehen anfängt. Wenn sich das Eis setzt, so wird der Schaffelzapfen abgenommen, das Wasser ablaufen gelassen und abermals mit klein zerhacktem, gesalzenen, frischen Eis nachgefüllt. Wenn es anfängt auf den Seitenwänden der Büchse eine messerrückendicke Kruste zu bekommen, so wird es mit einer dazu bestimmten Holzschaufel herabgeschert, sodann zugemacht und abermals gedreht; wenn es anfängt dick zu werden, wird es sehr fein gerührt und abermals gedreht, dann von dem Seitenrande herabgekratzt und gleichgestrichen, der Deckel mit Eis bedeckt und so durch mehrere Stunden frieren gelassen.

Karmel-Gefrornes.

Wird wie das obige bereitet, nur statt der Vaniglie kommt aufgelöster Karmelzucker darein.

Kaffee-Gefrornes.

Bei diesem wird in die obige Masse statt der Vaniglie Kaffee-Essenz eingemischt.

Chocolade-Gefrornes.

12 Zelteln Chocolade in 2 Decil. Wasser aufgelöst und statt der Vaniglie in die oben bestimmte Masse eingemischt, gibt oben benanntes Gefrornes.

Schmankerl-Gefrornes.

1 Löffel feines Mehl wird mit 1½ Liter Obers am Feuer gerührt, bis es zu kochen anfängt, gut auskochen gelassen, ½ Kilo gestoßenen Zucker darein gegeben nebst einer Handvoll zusammengebröselter Schmankerl, sodann auskühlen gelassen und wie die andern verfertigt.

Gefrornes mit Obers und Erdbeeren.

Hier wird man ½ Kilo Zucker mit 4 Decil. Wasser kochen, bis es anfängt dick zu werden, wo es dann ausgekühlt, 2 Teller voll passirter Erdbeeren nebst 4 Decil. guten Obers darein eingemischt, sodann mit einer Schneeruthe das Ganze aufgepeitscht und wie bekannt frieren gelassen wird.

Früchten-Gefrornes.

½ Kilo Zucker kochen wie den obigen, auskühlen, dann 7 Decil. Frucht, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln oder mit den Körnern gestoßene, passirte Weichseln nebst dem Saft von zwei Limonien einmischen, mit der Schneeruthe aufpeitschen und etwas Alkermessaft darein geben und sodann wie bekannt frieren lassen.

Limonien-Gefrornes.

Zu diesem ½ Kilo Zucker wie vor kochen, von einer Limonie die äußersten Schalen darein geben, sodann auskühlen lassen, sodann von 6 Limonien den Saft einmischen und das Ganze durchseihen und frieren lassen wie die übrigen.

Orangen-Gefrornes.

Wenn man ½ Kilo Zucker wie oben gekocht, von 2 Orangen die äußersten feinen Schalen, wie auch von zwei Orangen und 6 Limonien den Saft eingemischt hat, so wird es wie die andern geseiht und frieren gelassen.

Tutti-frutti-Gefrornes.

Man kann Orangen- oder Ananas-Masse nehmen; wenn diese anfängt dick zu werden, so gibt man Nüsse, Quittenspalten, grüne Mandeln, Weichseln, Marillen in Würfeln geschnitten in die Masse hinein und läßt es vollends frieren.

Ananas-Gefrornes.

½ Kilo Zucker wird wie gewöhnlich gekocht, wenn selber etwas abgekühlt ist, wird eine auf einem Reibeisen

geriebene Ananas mit dem Safte von 3 Limonien vermengt, in den Zucker gegeben, selbes geseiht und wie die übrigen frieren gelassen.

Rosmarin-Aepfel-Gefrornes.

In 1/2 Kilo gekochten Zucker 12 Stück geschälte, geriebene und passirte Rosmarin-Aepfel nebst dem Saft von 2 Limonien abrühren und wie die andern verfertigen.

Melonen-Gefrornes.

Eine passirte Melone wird mit dem Saft von 2 Limonien und 1/2 Kilo Zucker eingerührt und frieren gelassen.

Alle diese Gefrornen können in beliebigen Formen, Früchten- oder Blumendessins, Pfeifen- oder Ziegelformen eingefüllt, diese dann in Fließpapier eingewickelt, in gesalzenes Eis eingesetzt und mit demselben auch gut bedeckt werden.

Nachdem sie steif gefroren sind, wird das Papier abgenommen, die Form in lauwarmes Wasser getunkt, das Gefrorne mittelst einer dreizackigen Gabel behutsam herausgenommen und auf einen Eiskorb oder Eisschale oder Schüssel aufgelegt und mit Orangen- oder Kamelien-Blättern zierlich belegt.

Gefrornes in Rouleaux.

Die Rouleaux, welche von der Hohlhippen-Masse in größerer Form gebacken und aufgerollt sind, werden mit Schmankerl-Gefrornem mittelst einer Zuckerbäcker-Spritze, welche einen fingerdicken Anstecker hat, wie eine Wurst eindressirt, bis selbe voll sind.

Dann wird eine große, schon bereitete Gefrierbüchse in's Eis eingesetzt, ein Bogen Papier, der zu einem eben so breiten Streifen als die Rouleaux lang sind, zusammengelegt ist, hineingegeben, sodann diese Rouleaux darauf gelegt, um sie leichter und unbeschädigt herausnehmen zu können.

Wenn sie vollkommen gefroren sind, werden sie auf eine Glasschüssel, welche mit ausgestochenem, gezackten Papier belegt ist, aufgelegt und sogleich zu Tische gegeben.

Eisschale verfertigen.

Eine große Gefrierbüchse, welche im Umfange die Größe einer Schüssel hat, in stark gesalzenes Eis einsetzen, ein Drittel voll mit reinem Wasser füllen, nur eine Zeitlang stehen lassen, so daß ein papierdicker Rand anfriert; jetzt wird das Wasser ausgeleert, die sich bildende Schale mit frischen, kurz vom Stängel gepflückten Blumen und Laub in einem Kranz zierlich ausgelegt, wo man beim Einsetzen die Blumen etwas anhaucht und sie so mit dem Stängel nach einwärts um den Eisrand herum fest anfrieren läßt.

Nun wird die Schale eben so voll wie früher mit Wasser aufgefüllt und frieren gelassen, bis es eine fingerdicke Rinde bekommt, worauf man das Wasser ausleert. Zum Gebrauche wird die Gefrierbüchse in schwachwarmes Wasser schnell getunkt, auf eine mit einer Serviette gedeckte Schüssel gestürzt, die Schale mit beliebigem Gefrornen gefüllt und mit Laub zierlich belegt, wo dann die Blumen wie eingewachsen aussehen, wenn durch das Tunken der feine Eisrand schmilzt und die Blumen aus dem Eis heraussehen. Jedoch sind größtentheils solche Blumen zu wählen, wie die Georginen, Astern, oder kleine, kelchförmige Blumengattungen.

Eiskorb.

Wird ganz wie das obige behandelt und verfertiget, nur wird hiezu eine Korbform gewählt.

Compotes.

Aepfel-Compote mit Aepfel-Gelée.

Deutsche Maschanzker- oder Taffet-Aepfel werden in zwei Stücke geschnitten, die Kerne ausgestochen, mit Limoniensaft die Stücke abgerieben, in Limonienwasser, welches mit sehr viel Zucker gemischt ist, blanchirt, dann herausgenommen und auf einer Schüssel zugedeckt auskühlen gelassen.

In den verbliebenen Saft wird eine halbe Limonienschale, 1 Stückchen ganzer Zimmt gegeben und so kurz zusammen kochen gelassen, bis er sich zu setzen anfängt. Dann wird er auf eine Schüssel geseiht, gesulzt, die Aepfel in einen Kranz auf die dazu bestimmte Compoteschüssel angerichtet und der abgelaufene Saft darüber gegeben, damit sie ein glänzendes Aussehen bekommen. Nun wird immer zwischen zwei Aepfel ein Streifen von einem geschnittenen Gelée gelegt, daß es wie gewunden aussieht.

Birn-Compote.

Hierzu muß man Kaiser- oder Virgilis-Birnen wählen, selbe zertheilen, aushöhlen, schälen und abreiben wie die Aepfel, dann blanchiren, den verbliebenen Saft aber kurz dünsten, die Birnen im Kranz anrichten und den Saft darübergeben. Die Schmalz- oder Dukaten-Birnen werden nicht zertheilt, sondern blos von unten ausgehöhlt, sonst ganz so behandelt.

Pfirsich-Compote.

Pfirsiche werden ebenfalls in 2 Theile zerschnitten, vom Kern befreit, mit Limoniensaft und Zucker wie obige gekocht, so auch Marillen und Zwetschken, und eben so angerichtet.

Französischer Aepfel-Salat.

Rosmarin- oder Taffet-Aepfel sehr fein blattlig schneiden und in Limonienwasser geben. In den Saft von 1 Orange und 1 Limonie werden einige Löffel voll Tokayer Wein gegeben, mit feingestoßenem Zucker abgerührt, auflösen gelassen, dann die blattlig geschnittenen Aepfel auf ein Sieb aufgelegt, daß sie gut ablaufen, worauf man sie in einen Weidling gibt, den Saft darauf gießt, gut durcheinander mischt oder schwingt, dann auf einer dazu bestimmten Salatiere anrichtet und den Rand mit geschnittenen halben Orangenscheiben belegt.

Orangen-Salat.

Die Orangen muß man in messerrückendicke Scheiben schneiden, mit feingestoßenem Zucker dicht bestreuen, einige

Minuten zugedeckt stehen lassen, damit sich der Zucker einsaugt, dann die größeren Scheiben auf einer Salatiere im Kranz übereinander, die kleinen entgegengesetzt eben so legen, die Mitte aber mit den kleinsten belegen, und auf deren Mitte eine in Zucker gekochte Weichsel geben, so wie den abgelaufenen Saft löffelweise darüber auftragen.

Gefülltes Orangen-Compot.

Orangen, von denen man oben ein Blättchen abgeschnitten und selbe ausgehöhlt hat, werden auf's Eis gegeben, mit einer Orangensulzmasse gefüllt, gesulzt, sodann in beliebige Spalten oder Scheiben geschnitten, angerichtet und mit Orangen-Laub belegt. Diese können auch in Streifen eingefüllt werden, wenn man die Hälfte der Masse beliebig färbt, und immer, wenn von einer Gattung Masse der eingegossene Streifen steif geworden ist, den andern darauf gibt und so voll anfüllt und sulzt, dann auf einer Schüssel mit in Spalten geschnittenem Orangen-Laub belegt.

Eingesottene Compotes.

Birnen-Compote.

Die halbreifen Kaiserbirnen muß man in der Mitte durchschneiden, so daß an jeder Hälfte der Stängel daran bleibt, die Kerne aushöhlen, abschälen, mit Limoniensaft abreiben, zuerst in reines und dann in kochendes Wasser werfen, kochen, bis sie weich zu werden anfangen, worauf man sie mittelst eines Packlöffels herausnimmt, in kaltes Wasser gibt und dann auf einem Sieb ablaufen läßt, ½ Kilo Zucker mit 5 Deciliter Wasser bis zur Hälfte einkocht und überkühlt.

Sind die Birnen in die dazu bestimmten Dunstgläser mit einem Silberlöffel bis zum Halse des Glases eingelegt, so daß der Stängel aufwärts und die Schnittseite einwärts kommen, so wird von dem gekühlten Zucker so viel darüber gegeben, daß selber darüber zusammen geht, worauf es mit

einer geweichten, gut ausgewaschenen, mit einem Tuche abgetrockneten Herzblase gedeckt, mit Spagat fest verbunden, die Gläser in die dazu bestimmten Leinwandsäckel, oder in Ermanglung dieser in Heu eingesteckt, sodann in einen Kessel gestellt, mit kaltem Wasser so weit als die Frucht geht, ausgefüllt und zugedeckt auf die heiße Platte gestellt werden. Wenn es aber zu kochen anfängt, wird bloß der Deckel abgenommen, damit die Blase nicht springt, eine Viertel-Stunde kochen gelassen und dann zugedeckt bei Seite gestellt. Wenn sie abgekühlt sind, muß man sie herausnehmen, rein abwischen und auf einem sehr lüftigen, trocknen Orte aufbewahren. Die Dukaten-, Schmalz- und Muskateller-Birnen werden nicht zertheilt, sonst aber ganz so behandelt wie die obigen.

Kirschen und Weichseln.

Beide Gattungen müssen von guter Qualität, frisch und bei trockener Witterung gepflückt, die Kirschen sehr schwarz und die Weichseln große Waldweichseln sein, dann muß man aus ihnen die Stängel ausziehen, in Dunstgläser geben, auf ein Glas voll Kirschen 3 und auf ein Glas voll Weichseln 6 Löffel voll schwer gekochten Zucker geben und wie die vorigen verfertigen.

Pfirsiche.

Hierzu müssen halbreife Garten-Pfirsiche genommen werden, da die Weingarten-Pfirsiche gerne braun werden; selbe in der Mitte von einander schneiden, die Schalen nett abdressiren, mit Limonie abreiben, in kaltes, dann in kochendes Wasser geben und auf der heißen Platte blanchiren. Wenn sie zu schwimmen anfangen, werden sie herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, von da auf einem Sieb ablaufen gelassen und wie die Birnen gefüllt. Sind sie auch mit Zucker voll angefüllt, so werden sie gesotten und eben so auch die Marillen behandelt.

Melonen-Spalten.

Das Weichste aus der Mitte und die Schale von einer halbreifen Melone abnehmen, das feste in nette Spalten zudressiren und ganz so wie vorher die Pfirsiche behandeln.



Rosmarin-Aepfelspalten.

Man muß Rosmarin-Aepfel in nette Stücke oder Spalten schneiden, zudressiren, auf 12 Stück Aepfel ½ Kilo Zucker mit 2 Decil. Wasser bis zu einem Syrup schwer kochen, die mit Limonien abgetriebenen Aepfel theilweise darein legen, kochen, bis sie durchsichtig werden, sodann auf einem Sieb auslegen und auskühlen, wie auch den zurückgebliebenen Zucker. Dann werden die Aepfel in Dunstgläser gefüllt, der Zucker darüber gegeben, wie vor in Dunst gekocht und verfertigt.

Grüne Melonenspalten mit Essig abgekocht.

Wie bei den vorigen die Kernschale, woraus das Grüne bleiben muß, herausnehmen, in kochendem Wasser blanchiren, auslegen, auf ½ Kilo solcher Spalten 7 Decil. Wasser, eben so viel Essig, etwas ganzen Zimmt, Gewürznelken und Limonienschalen dick ankochen lassen, dann den Zucker seihen, in einem Einsiedebecken aufstellen, die Spalten darein legen und bis sie durchsichtig sind, kochen lassen, dann auskühlen und wie die vorigen in Dunst verfertigen.

Schwer-Eingesottenes.

Quittenspalten als Compote.

Zu diesem muß man Quittenäpfel oder Birnen abschälen, nett zudressiren, in Limonienwasser einlegen, dann in Limonienzuckerwasser weich blanchiren, sodann in kaltes Wasser geben, aus diesem auf einem Sieb ablaufen lassen, in Gläser füllen, schwergekochten Zucker darübergeben und wie die andern in Dunst verfertigen.

Auch können selbe beim Kochen in Zucker mit Cochenillen roth gefärbt und in weißem, schwerem Zucker eingelegt werden.

Ananas-Spalten.

Diese werden mit Zucker abgerieben, etwas blanchirt, in messerrückendicke Scheiben geschnitten, in Gläser gefüllt und wie die obigen verfertigt.

Ringlotten.

Von den halbreifen Ringlotten werden die Stängel etwas gestutzt, dann die Ringlotten mit einer Federkielspitze etwas gestupft, damit sie Oeffnungen bekommen, worauf man selbe zweimal in kaltes Wasser geben, mit dem zweiten Wasser aber in ein heißes Messing-Einsiedebecken einfüllen und warm werden lassen muß.

½ Kilo Zucker wird hierauf mit 4 Decil. Wasser, bis er Blasen macht, gekocht, durch eine halbe Stunde überkühlt, die Ringlotten auf einem Siebe ablaufen gelassen, in den warmen Zucker hineingegeben, in welchem man sie durch 4 Stunden auf den warmen Herd stellt und wechselweise heiß werden, dann auf einem Siebe ablaufen läßt, in Dunstgläser füllt, darüber einen schwergekochten Zucker gibt und wie die vorigen verfertigt.

Grüne Mirabellen.

Selbe werden wie die Ringlotten eingesotten.

Gelbe Mirabellen.

Diese in Dunstgläser füllen, darüber schwergekochten Zucker geben und wie die vorigen verfertigen.

Zwetschken in Essig.

Hiezu muß man 2½ Kilo schöne frische Zwetschken sammt den Stängeln nehmen, mit einer Federkielspitze stupfen und in ein irdenes Geschirr geben.

Sodann werden ¾ Kilo Zucker mit 4 Deciliter Essig, etwas Zimmt, Muskatnuß, Gewürznelken und Neugewürz gekocht, auf die Seite gestellt, abgeschreckt, kalt werden gelassen und über die Zwetschken gegeben. So stelle man sie über die

Nacht abseits, seiht sie dann ab, wornach es dick eingekocht und überkühlt, die Zwetschken darein gegeben, heiß gemacht und abermals kalt gestellt werden. Sind sie dann in Gläser gefüllt und verbunden, so werden sie wie die anderen verfertiget. Sie sind zu Wildpret-Compotes verwendbar.

Nüsse.

Diese müssen vor Johanni gepflückt, dann mit einer Nadel durchstochen, in frisches Wasser gegeben, so durch 12 Tage jeden Tag zweimal frisches Wasser darauf gegeben, daß sie ganz schwarz werden, worauf sie in einem Einsiedebecken mit kaltem Wasser durch 25 Minuten gekocht, abgeseiht, dann in frisches Wasser und aus diesem in einen glasirten Topf gegeben werden.

5 Decil. Wasser muß man mit Muskatnuß, Vaniglie, Gewürznelken, Neugewürz, welches man in einen Leinwandsäckel bindet, kochen, dann das Gewürz herausnehmen, 1/2 Kilo Zucker mit diesem Gewürz, bis es Blasen macht, kochen, dann über die Nüsse geben, welche man über Nacht abseits stellt, dann abseiht, zu dem abgeseihten Saft jedesmal ein Stück Zucker gibt, sodann kochen läßt und so durch drei Tage jeden Tag wie oben kocht. Am 5. Tage werden die Nüsse mit dem Zucker vollkommen aufgekocht, ausgekühlt, in Dunstgläser gefüllt und wie die andern in Dunst gesotten.

Stachelbeeren (Agras).

Nachdem man die grünen, halbreifen, großen Agras der Länge nach aufgeschnitten, mit einer dazu bestimmten Hohlnadel die darin befindlichen Körner ausgelöst hat, muß man die Agras in ein Einsiedebecken, worin kochendes Wasser ist, eintauchen, und durch 4 Stunden am Herd stehen, von Zeit zu Zeit kochend heiß werden lassen, zugleich damit etwas schütteln, dann mittelst eines Backlöffels herausnehmen, in kaltes Wasser geben und abseihen.

Hat man dann 1/2 Kilo Zucker mit 4 Decil. Wasser, bis er Blasen macht, gekocht und überkühlt, so werden die

abgeseihten Agras hineingegeben, über Nacht auf einen lauwarmen Herd gestellt und wie die Nüsse verfertigt.

Schwergekochte Quittenspalten.

Die Quitten-Aepfel oder Birnen abschälen, in nette Spalten zudressiren und kochen, bis sie ziemlich weich sind, dann abseihen und in einen glasirten Topf einfüllen. Nun wird ½ Kilo überkühlter, schwergekochter Zucker über die Frucht gegeben und so über Nacht auf einem warmen Orte stehen gelassen, dann abgeseiht, in den Saft 1 Stück Zucker gegeben, selber gekocht, überkühlt und über die Frucht gegeben, so durch 6 Tage verfahren, das letzte Mal aber mit dem Saft vollkommen gekocht, dann ausgekühlt, in Gläser gefüllt und in Dunst gesotten. Sollen die Quittenspalten roth werden, so wird aufgelöste Cochenille beim letzten Aufkochen eingemischt und gut verkochen gelassen.

Dürrlinge.

Halbreife, große Dürrlinge muß man in kochend heißes Wasser einige Minuten geben, bis sie etwas weich sind, die Kerne entweder ausdrücken oder aushöhlen (selbes kann auch vor dem Kochen geschehen), dann abseihen, in ½ Kilo schwergekochten, ausgekühlten Zucker geben, so durch 3 Tage mit Beigabe eines Stück Zuckers wiederholen, das letzte Mal aber vollkommen aufkochen, auskühlen, sammt dem Saft in Gläser füllen und wie bekannt in Dunst sieden.

Spanische Weichseln.

Von diesen werden die Kerne ausgehöhlt, auf ½ Kilo Weichseln ½ Kilo Zucker mit 2 Decil. Wasser schwer gekocht, bis er Blasen macht, sodann auskühlen gelassen, die Weichseln darein gegeben und so durch einige Stunden auf einem warmen Orte stehen gelassen.

Ist dann der Saft abgeseiht, so wird ein Stück Zucker in denselben gegeben, sehr gäh gekocht, damit er seine schöne Farbe behält, die Weichseln dareingegeben, einige Minuten kochen gelassen, so heiß als möglich in Gläser gefüllt, nach

drei Tagen mit gelöchertem Papier verdeckt oder in Dunst gekocht.

Schwergekochte Pfirsiche, Melonen und Marillen.

Ziemlich reife Pfirsiche, Melonen und Marillen werden in nette Spalten zudressirt, in einem Porzellain-Topf gegeben dann 1/2 Kilo schwergekochter Zucker auf 1/2 Kilo solche Frucht überkühlt, darüber gegeben, zugedeckt stehen gelassen und den andern Tag abgeseiht. In den abgeseihten Saft wird 1 Stück Zucker gegeben, kochen gelassen, der Schaum abgenommen, etwas überkühlt über die Früchte gegeben und so durch 3 Tage wiederholt, am 4. Tage aber die Früchte mit aufgekocht, auskühlen gelassen, in Gläser gefüllt und wie die vorigen verfertigt.

Marmelade von Marillen.

Die Marillen müssen besonders reif sein, dann werden sie abgeschält, die Kerne ausgelöst, die Marillen passirt, auf 1/2 Kilo solcher Marmelade 1/2 Kilo feinen Zucker etwas gestoßen, in ein Einsiedebecken gegeben und auf einem Windofen unter immerwährendem Rühren gekocht, bis sich überkühlte Tropfen von dieser Masse sulzen, worauf es etwas überkühlen gelassen, so heiß als möglich in Einsiedgläser gefüllt und so drei Tage offen stehen gelassen wird, damit selbe oben eine Haut bekommt, dann werden sie mit lückelig gestochenem Papier verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Himbeeren-Marmelade.

Diese werden passirt, gekocht und aufbewahrt, ganz wie die obigen.

Ribisel-Marmelade

wird ebenso wie die vorige verfertigt.

Zwetschken-Marmelade.

Diese werden etwas blanchirt, damit sie sich leichter passiren lassen, dann wird auf 1/2 Kilo solcher Marmelade

20 Dekagr. Limonien-Zucker genommen, gekocht und wie die andern verfertigt und aufbewahrt.

Dürrling-Marmelade.

Wenn die reifen Dürrlinge passirt sind, wird auf 1/2 Kilo solcher Marmelade 3/4 Kilo Zucker mit 4 Decil. Wasser gekocht, bis er Blasen macht, sodann die Marmelade darein gegeben, gekocht und aufbewahrt wie die obige.

Ananas-Marmelade.

Die ganz reifen Ananas am Reibeisen reiben, auf 1/2 Kilo passirte Ananas 40 Dekagr. Zucker mit 1 Decil. Wasser bis am Faden kochen, die Marmelade darein geben, dann in Dunstgläser füllen und 1/4 Stunde in Dunst kochen.

Melonen-Marmelade.

Von reifen Melonen wird das Wässerige abgenommen, das Reife aber passirt, auf 1/2 Kilo solcher Marmelade 25 Dekagr. gestoßener Zucker gekocht und eingefüllt und wie das vorige in Dunst gekocht.

Ringlotten-Marmelade.

Die reifen Ringlotten werden passirt und auf 1/2 Kilo solcher Marmelade 14 Dekagr. gestoßener Zucker eingemischt, unter fortwährendem Rühren jäh gekocht und wie die Zwetschken- und Marillen-Marmelade aufbewahrt.

Weintrauben-Marmelade.

Blaue Weintrauben werden abgerebelt, jäh gekocht, dann passirt, auf 1/2 Kilo hievon 14 Dekagr. Zucker jäh gekocht und aufbewahrt, wie schon oben gesagt wurde.

Ribisel-Gelée.

Diese werden ausgepreßt, der Saft durch einen Filzsack laufen gelassen, und auf 1/2 Kilo solchen Saftes 40 Dekagr. feinen Zucker sehr jäh gekocht. Sodann läßt man zur Probe

einige Tropfen auskühlen; wenn sich diese gleich sulzen, so werden die Ribiseln wie oben in Gläser gefüllt, 3 Tage offen ausgekühlt und dann mit Papier verbunden.

Ganze Ribiseln.

Diese muß man großkörnig wählen und mittelst einer Scheere vom Stengel abstutzen, dann mit einer dazu bestimmten Nadel die Körner aushöhlen (können aber auch darin bleiben), auf 1/2 Kilo Ribiseln 1/2 Kilo schwergekochten Zucker nehmen und überkühlen. Hat man dann die Ribiseln hineingegeben und etwas aufgekocht, so werden sie behutsam auf ein Sieb ausgelegt, der Saft jäh eingekocht, wenn er anfängt sich zu übersulzen, die Ribiseln hineingegeben und nochmals etwas aufgekocht. Sind sie überkühlt, so werden sie so heiß als möglich in Gläser gefüllt und wie die vorhergehenden verwahrt, nämlich 3 Tage offen gelassen und dann verbunden.

Erdbeer-Saft zum Gefrorenen.

Die frisch gepflückten Wald-Erdbeeren muß man durch ein Sieb passiren, auf 4 Decil. solchen Saft 40 Dekagr. fein gestoßenen Zucker geben, durch 1 Stunde rühren, dann in Dunst sieden.

Himbeer-, Marillen- und Ribiselsaft wird ebenso wie das obige behandelt.

Erdbeer-Saft zu sulzen.

Wenn man 1/2 Kilo frische Wald-Erdbeeren in 1/2 Kilo schwer gekochten, jetzt wieder kochenden Zucker gegeben hat, wird selber durch 1 Stunde überkühlen, sodann durch einen Filzsack laufen gelassen. Dieser passirte Saft wird in Gläser gefüllt und in Dunst gesotten. Auf eben diese Art kann der Saft von Himbeeren, Ribiseln und Dürrlingen verfertigt werden.

Weichsel-Saft.

Wald-Weichseln werden sammt den Kernen gestoßen, sonst wie der vorige Saft in Zucker eingekocht und verfertigt.

Gegohrener Himbeer-Saft.

Der aus Himbeeren oder Erdbeeren gepreßte Saft wird in einem Keller gähren gelassen, dann durch einen Filzsack geseiht. Auf ½ Kilo solchen Saftes wird ½ Kilo Zucker eingemischt, sehr jäh gekocht, sodann überkühlt und in Gläser gefüllt; wenn er kalt ist, mit Stoppeln und Blasen vermacht und im Keller gut aufbewahrt.

Himbeer-Abguß.

Zu diesem muß man 1 ½ Liter reife Himbeeren mit 4 Decil. Essig abrühren, einige Tage auf einen kühlen Ort stellen, durch einen Filzsack seihen, 4 Decil. solchen Saft mit 40 Dekagr. Zucker jäh kochen, bis er dicklich wird, darauf abschäumen, kalt stellen und wie die obigen in Bouteillen einfüllen, verstoppeln und im Keller aufbewahren.

Himbeer-Saft in natura.

Auf ½ Kilo Himbeeren wird ½ Kilo Zucker genommen, die Himbeeren in Dunst-Gläser gefüllt, der feingestoßene Zucker daraufgegeben, die Oeffnung mit einer Blase verbunden, sodann ¾ Stunden in Dunst gesotten. Wenn es kalt geworden, so wird es auf ein Sieb ausgeleert, der abgetropfte Saft durch einen Filzsack passirt, dann in Gläser gefüllt, versiegelt und im Keller aufbewahrt.

Angesetzter Weichsel-Saft.

Nachdem man die Wald-Weichseln von den Stengeln befreit, sammt den Kernen gestoßen und an einem kühlen Orte durch. 48 Stunden in einer gut verzinnten Kasserole stehen gelassen hat, werden sie durch einen Filzsack laufen gelassen, die Bouteillen ¾ voll aufgefüllt, und auf 7 Decil. solchen Saftes 40 Dekagr. gestoßener Zucker, etwas Gewürz-Nelken und Zimmt in ein Stückchen Leinwand gebunden, hineingegeben, in der Sonne durch 14 Tage destilliren gelassen, dann

wird selber wie die vorigen verwahrt und zur Verfertigung des Weichsel-Weines verwendet.

Alkermes-Saft.

Zur Bereitung desselben muß man die reifen Alkermesbeeren abrebeln, pressen und durch einen Filzsack laufen lassen. Auf 4 Decil. solchen Saftes wird 1/2 Kilo gestoßener Zucker genommen, etwas auflösen gelassen, von zwei Limonien der Saft darein gegeben, sehr gäh gekocht, und wenn er dicklich zu werden anfängt, in Gläser gefüllt, zugestopft, mit Blase verbunden, und wie die andern verwahrt.

Maschanzger-Aepfel-Saft.

40 Stücke deutsche Maschanzger werden abgeschält, in Spalten geschnitten, in einem Einsiedbecken mit 3 Liter Wasser weich und sehr gäh gekocht, durch ein Tuch geseiht, dann darein 25 Dekagr. Zucker gegeben, worauf man ihn nochmals sehr gäh, bis er dicklich wird, kochen, den Schaum abnehmen, dann in Gläser füllen und in Dunst sieden muß.

Quitten-Käse.

Die Quitten-Aepfel oder Birnen werden hiezu abgeschält, in Spalten geschnitten, in Limonien-Wasser mit Zucker etwas überkocht und passirt. Auf 1/2 Kilo Quitten-Marmelade wird man 1/2 Kilo schwergekochten Zucker nehmen, 1/2 feingeschnittene Limonienschale darein geben, durchmischen, unter fortwährendem Rühren sehr gäh kochen, so daß es sich zu einem Klumpen bildet, welchen man in eine mit Mandelöl ausgeschmierte, mit Zucker bestaubte Bischof-Form einfüllt, oben dicht mit Zucker bestreut, über Nacht in einer bereits überkühlten Röhre trocknet, sodann stürzt und auf einem kühlen, sehr luftigen Orte nochmals vollkommen austrocknen läßt.

Soll dieser Saft roth sein, so wird er vor dem Einfüllen mit etwas Cochenille oder Alkermes-Saft gut gemischt.

Paradies-Marmelade in Dunst gekocht.

Sehr frisch gepflückte Paradies-Aepfeln werden vom Stengel abgenommen, in kochendes Wasser gegeben, mittelst eines Packlöffels gleich herausgenommen, auf ein Sieb gegeben, und jeder mittelst eines kleines Druckes von dem in sich haltenden Wasser befreit, dann passirt, in Gläser gefüllt und in Dunst gekocht.

Paradies-Marmelade mit Zucker.

Die von Stengeln abgelösten Aepfel blanchiren, passiren wie die obigen, auf 1/2 Kilo solcher Marmelade 14 Decagr. Zucker geben, selben kochen, dann wie die Marillen-Marmelade einfüllen und verwahren.

Paradies-Aepfel in Essig eingelegt.

Die frischgepflückten Paradies-Aepfel werden in ein Einsied-Glas gegeben, gekochter und ausgekühlter Essig darüber aufgefüllt, mit ausgelassenem Kernfett überzogen und mit einer Blase vermacht.

Paradies-Aepfel in Wasser eingelegt.

Hierzu werden die Paradies-Aepfel in Weinblätter eingewickelt, in ein dazu bestimmtes Fassel gegeben, mit frischem Wasser aufgefüllt, sodann alle Tage zweimal mit frischem Wasser gewechselt.

Weichsel-Essig.

Wenn die Wald-Weichseln vom Stengel befreit sind, werden sie gestoßen, eine Flasche 1/3 aufgefüllt, nebst etwas Zimmt, einige Gewürz-Nelken und darauf echter Weinessig gegeben, gut vermacht, dann in der Sonne destilliren gelassen, bis sich die Frucht zum Boden legt, worauf man es durch einen Filzsack seiht, in Bouteillen füllt und gut verbindet.

Himbeer-Essig.

Die Flasche halbvoll mit Himbeeren füllen und wie oben bloß mit Essig ansetzen.

Bertram-Essig.

Auf 14 Liter echten Wein-Essig muß man 50 Büschel Bertram, 2 Büschel Pimpernel, 2 Büschel Körbelkraut, 2 Büschel Limonien-Kräutel, etwas Prominzen, einige Büschel Petersilie, 2 Stück Hollunderblüthe nehmen, dieses auf einem Brette, ohne Sonne, etwas trocknen, damit sie etwas zähe werden, worauf die Blätter von den Stengeln befreit, in eine große Flasche nebst 20 Körnern Neugewürz, eben so viel Gewürz-Nelken, Pfeffer, einer Muskatnuß und Ingwer, einer Limonienschale, einer Messerspitze Alaun gegeben werden. Nun wird der Essig daraufgefüllt, gut verstopft, und so an der Sonne, bis sich diese Kräuter zu Boden setzen, destillirt, darnach durch einen Filzsack geseiht, in Gläser eingefüllt und verwahrt.

Senf einzukochen.

2 Liter Weintrauben-Most muß man in einem neuen, gut ausgebrannten Topf mit 7 Dekagr. Zucker bis zur Hälfte kochen, den Schaum abnehmen, dann eine Limonienschale, 10 Stück Gewürz-Nelken, eben so viel Neugewürz und Pfeffer, 1 Stückchen Zimmt und Muskatnuß in ein Leinwand-Fleckerl einbinden, in den kochenden Most geben, 5 Minuten mit aufkochen lassen, dann 12 Dekagr. süßes und eben so viel bitteres Senf-Mehl (welches schon zuvor gesäht sein muß) in einen glasirten Topf oder Weidling geben, die Hälfte von dem kochenden Most einrühren, und sehr fein abrühren, darnach die andere Hälfte kochen, einmischen und rühren bis er kalt ist, worauf er in Flaschen gefüllt, gut verstopft und auf einem kühlen Orte verwahrt wird.

Kleine Gurken einlegen.

Diese müssen bei trockener Witterung gepflückt, rein abgewaschen, mit einem Tuch etwas getrocknet, sehr stark gesalzen

gut durcheinander geschwungen und so 2 Stunden in Salz liegen gelassen, dann auf ein Sieb ausgelegt werden, damit das Salz abläuft.

Nun werden drei Theile Wein-Essig, ein Theil Wasser, auf 1½ Liter 3 Stück Charlotten, 3 Stück Rokambolen gekocht und dann herausgenommen, statt diesem aber von jeder Gattung Gewürz 10 Körner hineingegeben und mitkochen gelassen. Nach diesem muß man zum Boden der einzufüllenden Gläser etwas Gurkenkräutel, mehrere Stückchen Paprika und darauf eine Lage Gurken geben, sofort über halbvoll anfüllen, dann wieder mit Kräutern und Paprika decken, und die Gläser bis zum Halse anfüllen, wieder mit Kräutern decken, den gekochten ausgekühlten Essig sammt dem Gewürz darüber geben, gut verbinden und verwahren.

Spatrie einlegen.

Der halbreife Kukuruz wird von den Blättern und Fransen abgelöst, in Salz-Wasser schwach blanchirt, dann herausgenommen und in kaltes Wasser gegeben.

Von hier aus muß man ihn auf einem Sieb ablaufen lassen, ebenso wie Karviol behandeln, dann nett zudressirte Champignons in Limonien-Wasser abkochen, kleine Goldrüben mit einem Schaterir-Messer zudressiren und kochen, kleine Gurken reinigen, salzen und den Essig wie vor bei den Gurken kochen, so wie auch Charlotten, Rokambol und kleine Zwiebel etwas mit aufrollen lassen.

Nun wird in die dazu bestimmten Dunst-Gläser zum Boden Gurkenkräutel und Paprika gegeben, das Vorbenannte in das Glas nett eingelegt, so auch die Charlotten und Rokambol nebst etwas blanchirten groben Erbsen, sodann wie die Gurken behandelt und vermacht, und zum Rindfleisch verwendet.

Grüne Fisolen in Salzwasser eingelegt.

Feine Fisolen muß man abfäden, in ein Fassel, dessen Boden mit Weinlaub ausgelegt ist, 2 fingerdick auffüllen, mit

etwas Salz bestreuen, und so wiederholt voll auffüllen, dann mit einem Deckel zudecken und mit einem Stein beschweren.

Wenn diese gebraucht werden, müssen sie früher ausgewaschen werden.

Fisolen in Essig.

Die Fisolen werden nudlig geschnitten, in Salzwasser weich blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, hierauf Essig wie bei den Gurken gekocht, ausgekühlt, die Fisolen in Gläser gefüllt, der gekochte Essig darüber gegeben und oben mit feinem Oel überzogen, worauf sie verbunden und auf einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

Sie werden zum Rindfleisch mit Oel und Pfeffer gegeben.

Feine grüne Erbsen trocknen.

Feine und frische Erbsen muß man in kochendes Wasser, wenn sie ausgelöst sind, geben, gleich abseihen, mit kaltem Wasser abschwemmen, dann auf ein Tuch herausgeben, auf einer warmen Herdplatte mit einem Tuche reiben, daß sie vollkommen trocknen, dann in eine Schachtel geben und mit einem gelöcherten Deckel zudecken.

Wenn selbe verwendet werden, müssen sie nochmals blanchirt, in kurze, mit grüner Petersilie und Zucker verkochte Butter-Sauce gegeben, und bevor sie zu Tische kommen, auch einige Löffel voll Spinat-Topfen dazugegeben werden.

Speisen-Zettel.

1. Für 24 Gedecke, auf 2 Schüsseln.

1. Braune Suppe mit Hühner-Fasch-Roulade.
2. Wälscher Salat.
3. Westphälinger Schinken mit Aspik.
4. Kalte Hühner mit Mayonnaise.
5. Fricassirte Lamms-Cotelettes gebacken mit Papillotes.
6. Gedämpftes Fleisch, garnirt mit Gemüse, und glacirte Kälber-Filets mit Schü-Sauce und Spatrie.
7. Glasirte Hirsch-Ziemer mit Ribisel-Sauce.
8. Weißes Ragout.
9. Salmi von Rebhühnern in Polenta-Reifen.
10. Karviol mit Butter-Sauce und Crodons.
11. Trüffel-Pastete mit Aspik.
12. Rehrücken mit gestürztem Compote.
13. Poulard mit Salat.
14. Orangen-Kren mit spanischem Winde.
15. Vaniglie mit Erdbeerschaum in Bisquit-Kruste.
16. Sulz von Maraschino.
17. Pariser Stangeln.
18. Feines Gebäck.
19. Gefrornes.

2. Für 22 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Austern mit Limonie.
2. Braune Suppe mit Obers-Consommée.
3. Sardellen-Butter mit Rettig.
4. Kretain-Fasch in Aspik.
5. Kalte Kramets-Salmi mit Aspik.
6. Ragout-Pasteteln.
7. Fogosch mit Senf-Sauce.
8. Italienisches Rindfleisch, garnirt mit Schwarzwürsten und Reis-Braise- und Bisquit-Sauce.
9. Schwarzwild mit Hagebutten-Sauce.
10. Poulard mit Fricassée.
11. Glasirte Rebhühner-Filets mit Trüffel-Sauce.
12. Spargel-Erbsen mit Crodons.
13. Käs-Soufflée in Papier-Kapseln.
14. Fasan, garnirt mit Brunnkresse, nebst Compote.
15. Indian mit Salat.
16. Regiekoch mit Marillenguß.
17. Sulz von Vaniglie.
18. Kleine Bäckerei.

3. Für 20 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Hühner-Suppe mit Crodons.
2. Sardinen mit Limonie.
3. Gedämpfte Gansleber mit Aspik.
4. Krustade-Pasteten mit Krebs-Ragout.
5. Rombò mit Holländer-Sauce.
6. Glasirtes Rindfleisch, garnirt mit faschirten Gurken, Sardellen oder kalter Kräuter-Sauce.
7. Sondirte Poulard-Filets mit Trüffel-Sauce und Fasch-Nockerln garnirt.
8. Schnepfen-Salmi mit Crodons.
9. Grüne Erbsen mit Hirn-Filets.
10. Maccaroni im Timbal.

11. Rehschlägel mit Compote.
12. Gefüllte Brathühner mit Salat.
13. Harlekin-Koch mit Melonenguß.
14. Vaniglie-Schaum mit ganzen Erdbeeren, mit Bisquits garnirt.
15. Mandelschnitten mit spanischem Wind.
16. Gefrornes.

4. Für 18 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Suppe mit Hirnwandel.
2. Salami.
3. Caviar mit Limonie.
4. Gestürztes Aspik mit eingelegten Lachsschnitten.
5. Schinken-Risollen.
6. Boeuf à la mode mit Maccaroni, Limonien-Sauce, Senf-Sauce.
7. Poulard mit Austern-Sauce.
8. März-Hasen-Salmi im Reisreifen, faschirte Kohlrüben.
9. Kalte Pasteten.
10. Hirschrücken mit Compote.
11. Gebratene Ganseln mit Häuptel-Salat.
12. Kaiser-Koch mit Chocoladeguß.
13. Orangen-Sulz.
14. Mandel-Krapfeln.

5. Für 16 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Hühner-Fasch-Nockerln in die Suppe.
2. Häring mit Aspik und Kräutern.
3. Glasirtes Kalbs-Hirn mit Beschamele.
4. Kalter Carviol mit kalter Fricassée.
5. Glasirtes Fleisch, garnirt mit Kohl- und Goldrüben, Champignon-Sauce, grünen Fisolen in Essig und Oel.
6. Glasirte Kalbsbrust mit Morcheln.
7. Tauben im Butter-Reifen.
8. Spargel mit Butter und Semmelbröseln.
9. Erdäpfel-Polenta mit Käse.

11. Rehrücken mit Compote.
12. Limonie-Koch.
13. Kalter gestürzter Reis mit Erdbeerguß.
14. Gefüllte Bisquit-Krapfen.

6. Für 14 Gedecke auf zwei Schüsseln.

1. Braune Suppe mit feinen Posesen.
2. Rheinlachs mit Caviar.
3. Eingelegte Forellen in Aspik.
4. Voul-au-vent-Pasteten mit weißem Ragout.
5. Gedämpftes Fleisch mit grünen Fisolen und glacirten Rettig, Braise-Sauce und Gurken-Salat.
6. Gespickte glacirte Poulard-Brüste mit Fasch-Nockerln und Kapaun-Nieren.
7. Wildenten mit Oliven.
8. Kastanien-Pürée mit Crodons.
9. Kapaun mit Salat und Wachteln gebraten.
10. Orangenblüthen-Soufflée mit Salat.
11. Sulz von Ribiseln.
12. Genas-Bäckerei, glacirt.

7. Für 12 Gedecke auf einer Schüssel.

1. Suppe mit Kälberfasch-Consommée.
2. Schwarzwürste mit Kren.
3. Hachée-Pasteten.
4. Rindfleisch, mit Gemüse garnirt, Fines herbes-Sauce und Orangen-Kren.
5. Lämmerne Schultern mit Champignon-Pürée.
6. Hühner mit Trüffel-Sauce.
7. Wälsche Brockerln mit Sardellen-Butter und Semmelbröseln.
8. Maccaroni mit Beschamele.
9. Rebhühner mit Compote
10. Chocolade-Koch.
11. Maraschino-Schaum.
12. Glacirte Mandelschnitten.

8. Für 12 Gedecke.

1. Suppe mit Hühner-Consommée.
2. Hirn mit Aspik und Majonnaise.
3. Lamms-Coteletts in Papillots.
4. Bratwürsteln-Roulade von Butterteig.
5. Gewickelter Rindsbraten mit Maccaroni, Braise-Sauce und kleinen Gurken.
6. Poulard mit Muschel-Sauce.
7. Gestürztes Gemüse.
8. Mehl-Polenta mit Käse.
9. Indian mit Salat.
10. Plumpudding mit Burgunder-Chaudeau.
11. Blanc manger à la Café.
12. Beliebige Bäckerei.

9. Für 12 Gedecke.

1. Gestoßene Krammets-Suppe.
2. Sardinen mit Limonie und Kräuter-Butter.
3. Zungen in Papillots.
4. Hachée-Pasteteln.
5. Saftbraten mit Maccaroni, kalter Schnittlauch-Sauce, Gurken-Sauce.
6. Gespickte und glacirte Lammsbrust mit faschirten Champignons.
7. Französische Erdäpfeln mit Schnitzeln à la Minute.
8. Indian mit Salat.
9. Kaiser-Pudding mit Chaudeau.
10. Westphälinger Kipfel.

10. Für 10 Gedecke.

1. Suppe mit Leberwandeln.
2. Hirn-Risollen.
3. Fleisch mit Schinkenreis, Melonen-Sauce, kleinen Gurken.
4. Wildenten mit Butterreisen.

5. Grüne Erbsen mit Kälberfasch-Fülle.
6. Französischer Bisquit-Pudding mit Erdbeerguß.
7. Brathühnchen mit Salat.
8. Schneeballen.

11. Für 10 Gedecke.

1. Spargel-Suppe,
2. Fisch mit Essig und Oel.
3. Ragout-Häteln.
4. Fleisch mit kleinem Rettig und Kappern-Sauce.
5. Kälberfasch-Rouleaux mit wälschem Reis.
6. Grüne Fisolen mit Lamms-Cotelettes.
7. Schinkenfleckerln.
8. Gebratene Enten mit Salat.
9. Rosenkrapfen.

12. Für 8 Gedecke.

1. Suppe mit Markknödeln.
2. Gebackene Schwämme mit Ragout gefüllt.
3. Fleisch mit faschirten Gurken garnirt, Zwiebel-Sauce und kaltem Erdäpfel-Pürée.
4. Wildpret-Hachée mit Crodons und mit Minut-Eiern.
5. Rothes Kraut mit Kaiserfleisch.
6. Brathühner mit Salat.
7. Schaum-Koch.
8. Ribisel-Kipfeln.

13.

1. Nudelsuppe.
2. Sardellen-Butter mit Crodons.
3. Fleisch mit Erdäpfelschmarren.
4. Braun gedünsteter Kohl mit Leber.
5. Schwäbischer Rostbraten mit Milchrahm-Nockerln.

6. Back-Hühner mit Salat.
7. Germ-Waffeln.

14.

1. Semmelschöberl-Suppe.
2. Butter und Rettig.
3. Fleisch, garnirt mit Erdäpfel-Pürée, Champignon-Sauce, Essigkren.
4. Schöpfen-Schlägel mit Fisolen.
5. Limoniengerstel mit spanischem Wind.
6. Nierenbraten mit Salat.
7. Spritzkrapfen.

15.

1. Suppe mit Reisknödeln.
2. Pöckelzunge mit kalter Senf-Sauce.
3. Fleisch mit Sauerampfer-Sauce und Orangenkren.
4. Kalbs-Cotelettes in Papillotes.
5. Gefülltes Kraut.
6. Hasen mit Kirschen-Compote.
7. Gerührte Linzer Torten.

16.

1. Brot-Suppe mit Eiern.
2. Omelette von Nieren.
3. Fleisch mit Gurken-Sauce, geriebenem Rettig in Essig und Oel.
4. Spinat mit gebackenen Nieren.
5. Gedünstete Tauben mit Sauce in Buttereifen.
6. Falsches Mandelkoch.
7. Gebratene Gänse mit Salat.

17.

1. Suppe.
2. Bratwürsteln mit Senf.
3. Fleisch mit Dillenkräuter-Sauce und grünen Fisolen.

4. Gewickelte Kalbsbrust mit Pilzling-Sauce.
5. Pflanzen mit Hirn-Pofesen.
6. Braune Mandelbogen mit Vanigliekren.
7. Gebratene Wildenten mit Orangen-Salat.
8. Karten.

18.

1. Suppe mit Speckknödeln.
2. Fleisch mit Milchrahmkren und Senf.
3. Gedünstetes Kraut mit Schweins-Cotelettes.
4. Gespickter Kalbsschnitz mit Milchrahm.
5. Aepfelstrudeln von englischem Teig.

19.

1. Abgegossene Reissuppe.
2. Fleisch mit frikassirter Gurken-Sauce und Kren.
3. Grüner gedünsteter Kohl mit gebackenem Kalbsohr.
4. Hasen mit Sauce und Butterkrapfen.

20.

1. Braune Suppe mit Hachée-Knödeln.
2. Fleisch mit rother Rüben-Sauce und Rettig.
3. Schwäbisches Fleisch mit Sauce.
4. Saure Rüben mit Zungen.
5. Gebratene Hirschfilets mit Saft und Compote.
6. Mandel-Krapfen von Butterteig.

21.

1. Suppe mit Leberschöberl.
2. Fleisch mit Semmelkren und Gurken-Salat.
3. Grüne Fisolen mit griechischen Lamms-Cotelettes.
4. Mostbraten mit gestürzten Nudeln.
5. Gebackene Aepfelscheiben.

22.

1. Hirn-Nockerln in der Suppe.
2. Schweins-Zunge mit Kren.
3. Eszterházy-Lungenbraten mit Erdäpfeln, Braise-Sauce und Bertram-Gurken.
4. Weißgedünstete Hühner mit Reis.
5. Kochsalat mit geröſteter Leber.
6. Fasanen mit Compote.
7. Kaiserwandel mit Chaudeau.

23.

1. Hirnsuppe.
2. Gesulzte Jungschweinsfüßeln in Wandeln.
3. Beefsteak mit Erdäpfeln.
4. Zunge mit Aspignol-Sauce
5. Sprossen mit Bratwürsteln.
6. Butterkoch.
7. Gebratener Rehschlägel.
8. Torteletten ohne Zucker.

24.

1. Kaiserschöberl-Suppe.
2. Häring mit Eiern.
3. Fleisch mit fachirtem Häuptelsalat, Paradies-Sauce und Linsen-Pürée.
4. Kohlrüben mit Leber.
5. Kaiserschnitzel.
6. Glacirte Crême mit Pfirsichen.

25.

1. Suppe mit Schlickkrapfeln.
2. Hirn-Kroketten.
3. Fleisch mit kleinen Erdäpfeln, falscher Muschel-Sauce und Aepfel-Crême.
4. Paprika-Huhn.
5. Pfannen-Kuchen.

26.

1. Gansel-Suppe.
2. Pöckel-Zunge mit Crème.
3. Fleisch mit glasirter Zwiebel-, kalter Bertram- und Orangen-Sauce.
4. Faschirter Kohl.
5. Frikassirte Kalbskopf.
6. Schmankerl-Pudding mit Vaniglie-Crème.
7. Gefülltes gebratenes Lämmernes mit Salat.

27.

1. Suppe mit Mehlnockerln.
2. Hachée-Filets im Netz gebraten.
3. Fleisch mit Pilzling-Sauce und Rettig.
4. Schwarz-Wurzeln mit Butter-Sauce.
5. Jungschweinernes mit Crème.
6. Bisquit-Koch mit Aepfeln.
7. Gespickter Poulard mit Salat.

Fasten-Speisen-Zettel.

1. Für 20 Gedecke auf 2 Schüsseln.

1. Kräuter-Suppe.
2. Kalter Hausen mit Fisch-Aspik.
3. Gefüllte Schnecken.
4. Eier-Roulade mit Sardellen.
5. Fisch-Haschó-Pasteteln.
6. Huchen mit Oel-Sauce.
7. Spargel mit Butter-Sauce.
8. Salzburger-Nockerln.
9. Gebackene Hechte mit Salat.
10. Gebrannte Zucker-Crême in Becherln.
11. Glacirte Früchten-Schnitten.
12. Butterteig.

2. Für 18 Gedecke.

1. Krebs-Ragout-Suppe.
2. Faschirte Austern.
3. Butter und Rettig.
4. Gebackener Aal mit kalter Senf-Sauce.
5. Blätter-Eierspeise.
6. Erdäpfel-Kroketten.
7. Faschirte Karpfen.
8. Rohrhühner-Cotelettes mit Fines herbes.
9. Grundeln mit Roggenkraut.
10. Mandel-Maccaroni-Soufflée.
11. Gebratener Hausen.
12. Sulz von Limonien.
13. Schaum-Torte.
14. Kleine Bäckerei.



3. Für 16 Gedecke.

1. Gestoßene Fischsuppe mit gebackenen Erbsen.
2. Kaviarschnitten mit Sardellen.
3. Englische Eierspeise.
4. Gesulzter Hecht.
5. Häring in Papier gebraten.
6. Paganini-Pasteten mit Schnecken-Hachée.
7. Rheinlachs mit Essig und Oel.
8. Frikassirte Schildkröten in Reisreifen.
9. Krapfen mit böhmischer Sauce.
10. Champignon-Pürée mit Frosch-Cotelettes.
11. Maccaroni mit Beschamele.
12. Gebratene Scharen mit Salat.
13. Dukaten-Nudeln mit Vaniglie-Crême.
14. Blanc-manger à la Café.
15. Holländer Torten.

4. Für 12 Gedecke.

1. Karviol-Suppe mit Fridatten.
2. Sardinen mit Limonie.
3. Fischhachée-Risollen.
4. Eingerührte Eier.
5. Hechte mit Frikassée.
6. Linsen-Pürée mit Milchner-Bäuschel.
7. Topfen-Auflauf.
8. Gebackene Karpfen mit Salat.
9. Mandel-Maultaschen mit Butterteig.
10. Gesulztes Chaudeau.

5. Für 10 Gedecke.

1. Erbsen-Pürée-Suppe.
2. Marinirter Aal mit Kräutern.
3. Gesetzte Eier mit Milchrahm.
4. Faschirter Hecht mit Buttersauce.

5. Spinat mit Fisch-Hachée-Kroketten.
6. Vaniglie-Crême in Kapseln.
7. Gebratener Lachs mit Salat.
8. Gesulzte Orangen.
9. Mandelkrapfen.

6. Für 8 Gedecke.

1. Klare Fischsuppe mit Krebsknöderln.
2. Gestürzte Erdäpfel-Eierspeise.
3. Stockfisch mit Zwiebel und Roggenkraut.
4. Ausgedünstete Nudeln.
5. Gebratener Dik mit Salat.
6. Chocolade-Crême in Becherln.
7. Topfen-Kolatschen.

7.

1. Sellerie-Pürée-Suppe.
2. Marinirter Karpfen.
3. Aufgelaufene Eierspeise.
4. Erbsen-Pürée mit Grundeln.
5. Fisch-Fasch-Schnitzeln mit brauner Sauce.
6. Italienische Strudeln.
7. Gebratener Lachs mit Limonie.
8. Englischer Whybs.
9. Grazer Torteletten.

8.

1. Fisch-Ragout-Suppe.
2. Omelette mit feinem Gemüse.
3. Gebackene Frösche mit Kohl-Pürée.
4. Karpfen in schwarzer Sauce mit Griesstrudeln.
5. Dampfnudeln.
6. Schill mit Sardellen und Erdäpfeln.

9.

1. Frosch-Suppe.
2. Häring mit Aepfeln.
3. Gefüllte Eier.
4. Linsen mit Milchner-Pofesen.
5. Heiß abgekochter Karpfen mit Crême.
6. Französische Strudeln.
7. Duck-Enten mit Erdäpfeln.
8. Haselnuß-Crême in Becherln.
9. Zuckerteig-Torten.

10.

1. Milchrahm-Suppe.
2. Eierspeise mit Schnecken.
3. Faschirte Champignons mit Butter-Sauce
4. Hecht mit Orangen-Sauce.
5. Böhmische Dalkerln mit Ribiseln.

Souper.

1.

1. Bouillon in Becherln.
2. Kalte Pasteten.
3. Hühner-Filets mit Trüffel-Sauce.
4. Fasan mit Compote und Salat.
5. Punsch-Sulz.
6. Bäckereien.
7. Gefrornes.

2.

1. Gerstenschleim in Becherln.
2. Soudée von Schill mit Majonnaise und Aspik.
3. Krustade-Pasteteln mit Ragout.
4. Salmi von Rebhühnern.
5. Galantine mit Aspik.
6. Rehrücken.
7. Gestürztes Compot.
8. Gefrorener Kaffee-Schaum.
9. Bäckereien.

3.

1. Bouillon in Becherln.
2. Sardellen-Butter-Crodons.
3. Schinken mit Aspik.
4. Hühner mit Frikassée.
5. Crême mit Bisquit.
6. Kapaun mit Salat.
7. Geschaumtes Blanc-manger.
8. Bäckereien.

4.

1. Braune Suppe in Becherln.
2. Kalte Hasen-Salmi mit Aspik.
3. Forellen mit Majonnaise.
4. Hühner mit Austern-Sauce.
5. Rehschlägel mit Compote.
6. Maraschino-Sulz.
7. Bäckereien.

5.

1. Braune Suppe in Becherln.
2. Kretainfasch von Trüffeln in Aspik.
3. Grillirte Hühner-Filets mit fines herbes.

4. Weißes Ragout.
5. Gespicktes Poulard mit Salat.
6. Marillen-Schaum.
7. Bäckereien.

6.

1. Reisschleim in Becherln.
2. Kalter Hausen mit kalter Senf-Sauce.
3. Kalter Rehrücken mit Aspik.
4. Trüffel-Pasteten.
5. Gebratenes Poulard.
6. Champagner-Sulz.
7. Bäckereien.

Soirée.

1.

1. Thee mit gesprudeltem Obers und Rhum.
2. Butterschnitten mit Schinken.
3. In Butter gebähte Semmel mit Zucker.
4. Brioche.
5. Theestangeln von Crêmeteig.
6. Kimm-Kolatschen.
7. Salz-Platteln.
8. Crême-Krapfen.
9. Torteletten.
10. Vaniglie-Butter-Crodons.
11. Getunkte Kastanien.
12. Gefrornes.
13. Obst.

2.

1. Thee mit Rhum.
2. Butterschnitten mit Chaudeau.
3. Gezuckerte Butterteig-Schnitten.
4. Salz-Stangeln.
5. Sardellen-Butter-Schnitten mit geriebenem Wildpret.
6. Thee-Bretzen.
7. Kleine Käse-Kuchen.
8. Flampinerl.
9. Zucker-Kolatschen.
10. Kandirte Früchte.
11. Gefrornes.
12. Obst.

3.

1. Thee mit Punsch und Obers.
2. Salami.
3. Brioche.
4. Germ-Mandeln.
5. Germ-Bretzen.
6. Vaniglie-Schaum.
7. Conserve-Bäckerei.

Vierte Abtheilung.

Von den Fleischgattungen.

Vom Rindfleische.

Vom Schöpsenfleische.

Seite

Vom Lammsfleische.

Vom Kalbsfleische.

Vom Schweinfleische.

Vom Wildpret.

Vom Geflügel.

Fünfte Abtheilung.

Von den Fischgattungen.

Sechste Abtheilung.

Von den Eierspeisen.

Siebente Abtheilung.

Von den Teigen.

Achte Abtheilung.

Von den Backwerken.

Uebergüsse für Mehlspeisen.

Kleine Bäckerei.

Neunte Abtheilung.

Von den Crêmen.

Vom Gefrornen.

Von den Compotes.

Berichtigung: Seite 53, Zeile 15 von oben, lies: 10 Minuten.

Gesellschafts-Buchdruckerei, Wien, III., Erdbergerstraße 3.


Google

